L'ART DE FAIRE, D'AMÉLIORER, ET DE CONSERVER LES VINS, OU LE...

Plaigne agronome (agronome)

L'ART
DE FAIRE, D'AMÉLIORER
ET DE CONSERVER
LES VINS,
OU
LE PARFAIT VIGNERON.

L'ART
DE FAIRE, D'AMÉLIORER
ET DE CONSERVER
LES VINS,
OU
LE PARFAIT VIGNERON;

CONTENANT

La meilleure manière de les préparer, de prévenir & de remédier aux altérations auxquelles ils font fujets, & de reconnoître ceux qui font frelatés.

Ouvrage fuivi d'un Recueil d'environ 150 Recettes néceffaires à ceux qui veulent faire voyager ou garder long-temps toutes fortes de Vins, tant de France que d'Efpagne, de Canarie, du Rhin, de Malaga, de Gafcogne, de Malvoifie, &c.

Nouvelle Édition, revue, corrigée & confidérablement augmentée par M. P***, Agronome.

A LIÉGE,

Chez F. J. DESOER, Imprimeur-Libraire, fur le Pont-d'Ifle, à la Croix d'or.

M. DCC. LXXXV.

AVERTISSEMENT

DU LIBRAIRE,

SUR CETTE NOUVELLE ÉDITION.

LA rapidité avec laquelle la première Edition de cet Ouvrage s'est épuisée, justifie pleinement les éloges qu'il a reçus de la part de ceux qui sont parfaitement instruits des principes qu'il contient. En effet, la solidité des maximes qu'il prescrit, la précision des idées de l'Auteur, l'ordre & la méthode qu'il a su mettre dans les distributions, & surtout l'expérience qui lui sert de flambeau dans

ſes préceptes, tout devoit lui concilier l'eſtime de ceux pour leſquels il écrivoit.

Les ſoins qu'il s'eſt donnés pour rendre ce petit Ouvrage digne de plus en plus de fixer l'attention du Public, & d'en faire un Livre élémentaire, aſſurent à cette nouvelle Edition un dégré de mérite beaucoup plus important encore que n'étoit celui qui diſtinguoit la première. Sans toucher à la marche qui régnoit dans celle-ci, ni intervertir, en aucune manière, l'ordre qu'on y avoit obſervé, on a corrigé ſcrupuleuſement les fautes qui s'y étoient gliſſées, on a développé quelques principes qu'on

s'étoit contenté d'indiquer ; on a traité avec plus de précision les sujets sur lesquels on avoit paru trop l'appesantir, & ce qui est bien plus intéressant encore, on a rempli les omissions qui avoient pu échapper dans la chaleur d'une première composition.

Nous osons donc assurer que cette seconde Edition, digne de la réputation que l'Auteur s'est acquise par la première, sera favorablement accueillie ; avec ce seul guide, ceux même qui n'ont aucune teinture de l'art de faire le vin ou de le conserver, pourront réussir dans l'un & dans l'autre, sans courir aucun danger. Quoique les procédés relatifs à la culture

de la vigne, n'y ſoient qu'effleurés, une perſonne intelligente y peut cependant apprendre tout ce qu'elle doit ſavoir ſur ce ſujet. Enfin, pour ne rien omettre ſur une matière de cette importance, on a ajouté le dénombrement de la plupart des Raiſins que l'on cultive en Europe; & cette nomenclature, propre à éclairer le Cultivateur ſur les eſpèces qu'il doit choiſir, ne paroîtra pas déſagréable à ceux même qui ne liſent que pour charmer leur ennui.

INTRODUCTION.

Recherches ſur les différens Vins, dont tous les Peuples de la terre ont fait uſage, & de leur manière de les faire & de les conſerver.

L'USAGE du Vin remonte aux ſiècles même qui virent les Nations ſe former en Républiques policées. Les Juifs furent à peine établis dans la Paleſtine, qu'ils y plantèrent des vi-

gnes. L'Ecriture loue ſurtout celles de Sorec, de Sebama, de Jazer, d'Abel; & les Auteurs profanes parlent avec éloge des vins de Gaza, de Sarepta, du Liban, de Saron, d'Aſcalon & de Tyr. Ezéchiel parle du vin de Chelbon, vin exquis, & que l'on vendoit aux foires de Tyr. Ce vin étoit fort connu des anciens. Athénée, Strabon & Plutarque en font une mention fort avantageuſe. On le faiſoit à Damas. Les Perſes avoient planté exprès des vignes dans ces contrées; & les Rois de cette Nation, autrefois ſi puiſſante, n'en buvoient pas d'autre. Si l'on pouvoit ajouter quelque foi aux écrits de Grégoire de Tours, on pourroit douter que les vins de Gaza, ville de Paleſtine, ne fuſſent très-recherchés en France, dès l'origine de la Monarchie; & en effet, les habitans de Syrie venoient dès lors commercer chez nous. Ce Prélat raconte, entr'autres choſes, à ce ſujet, que la femme

d'un Sénateur de Lyon offroit régulièrement, à chaque meſſe qu'elle faiſoit célébrer pour ſon mari, un ſetier de ce vin, & qu'elle s'apperçut un jour, en communiant ſous les deux eſpèces, que le Soudiacre qui ſervoit à l'autel, prenant ſans doute pour lui le vin de Gaza, en avoit ſubſtitué d'autre. Galien parle de certains vins d'Aſie, qui, mis dans de grandes bouteilles qu'on pendoit au coin des cheminées, acquéroient, par l'évaporation & par la fumée, la dureté du ſel. Les Grecs ne le cédèrent à aucune Nation du monde, pour la qualité des vins qu'ils recueilloient dans leur propre territoire. Celui de Chios eut ſurtout une réputation extraordinaire. Théopompe aſſure que ce fut Œnépion, fils de Bacchus, qui apprit aux habitans de Chios à cultiver la vigne; que ce fut dans cette île que ſe but le premier vin roſé, & que les habitans montrèrent à leurs voiſins la manière de faire le bon

vin. Strabon, Virgile, Horace, Pline & Varron, font le plus grand éloge de cette liqueur, qu'ils appellent le nectar des dieux. Les vins de Chios, dit Athénée, aident à la digeftion; ils engraiffent, ils font bienfaifans, & on n'en trouve point de fi agréable fur toute la terre. Ceux du quartier d'Arious étoient furtout les plus généreux; on y en trouvoit communément de trois fortes. L'un avoit quelque peu de cette verdeur qui fe convertit en féve, & étoit moelleux, nourriffant & paffant aifément; l'autre, qui n'étoit pas fans liqueur, engraiffoit & facilitoit prodigieufement la digeftion; le troifième participoit de la délicateffe & de la vertu des deux autres.

La manière avec laquelle les Sciotes modernes font le vin qu'ils cultivent fur leurs coteaux, peut fervir à montrer quels furent les procédés qu'employoient leurs ancêtres fur le même

ſujet. Ces peuples, qui font un commerce de vin aſſez étendu, coupent les raiſins dans le mois d'Août, & les font ſécher pendant huit jours au ſoleil. Chaque particulier a un réſervoir d'une grandeur proportionnée à ſon vignoble, carré, bien maçonné, revêtu de ciment, mais tout découvert; on foule les raiſins dans ce réſervoir. A meſure que le moût coule, par un trou de communication, dans un baſſin qui eſt au bas du réſervoir, on remplit de ce moût des outres, que l'on porte à la ville. On les vide enſuite dans des futailles ou dans de grandes cruches de terre cuite, enterrées juſqu'à l'ouverture, dans leſquelles ce vin nouveau bout tout à ſon aiſe ſans marc; on y jette trois ou quatre poignées de plâtre, ſuivant la grandeur de la pièce. Souvent on y ajoute une quatrième partie d'eau douce ou d'eau ſalée, ſelon la commodité des Lieux. Lorſque le vin a ſuffiſamment cuvé, on bouche les

vaiſſeaux avec du plâtre gâché. Pour faire le meilleur vin, ces peuples mêlent parmi les raiſins noirs une eſpèce de raiſins blancs, qui ſont comme le noyau de pêche : mais pour faire le nectar, qui porte encore aujourd'hui le même nom, on employe à Scio une autre ſorte de raiſins, dont le grain a quelque choſe de ſtyptique, & qui le rend difficile à avaler.

Les vignes les plus eſtimées de cette île, ſont celles de Meſta, d'où les anciens tiroient le nectar; auſſi ſont-elles cultivées avec un ſoin & une attention inexprimables. On en recherche les croſſètes, & Meſta eſt comme la capitale de ce fameux quartier de l'île, que les anciens appeloient *Ariouzia;* d'ailleurs il faut obſerver que le nectar de Scio a communément un goût âpre, qui le rend déſagréable aux étrangers. Il faut le garder long-temps, ou lui faire paſſer la

mer, pour lui ôter cette qualité, qui n'a d'ailleurs rien de malfaiſant. C'eſt peut-être à cauſe de cette âpreté, que les Grecs mêloient de l'eau de mer dans tous les vins qu'ils envoyoient à Rome des îles de l'Archipel; & c'eſt ſpécialement ainſi qu'ils apprêtoient le vin de Scio, dont la délicateſſe romaine étoit ſi curieuſe.

Strabon trouvoit le vin de Samos déteſtable; cependant nous le mettions, dans le dernier ſiècle, au rang des excellens muſcats. Le vin de Ténédos, quoiqu'aucun ancien n'en ait parlé avec éloge, devoit être d'une bonne qualité, & il paſſoit, il n'y a pas long-temps, pour le meilleur de l'Archipel. Le vin de Chipre fait encore les délices des François. On ſait quel cas les anciens faiſoient du vin Maréotique. Les vignobles de ce vin d'Alexandrie étoient alors ſi excellens, que cette ville eſt repréſentée,

dans une médaille d'Adrien, sur le symbole d'une femme qui tient du blé d'une main & une vigne de l'autre. Le père Hardouin a mis le vin de Crète au rang des excellens vins grecs recherchés par les Romains; & cet écrivain cite, pour prouver ce paradoxe, une médaille des Sydoniens, où Bacchus paroît couronné de pampres: mais cette preuve n'est rien moins que satisfaisante; & tous les auteurs du temps attestent au contraire, que l'île de Crète, si vantée dans l'antiquité pour avoir donné naissance à Jupiter, ne produisit jamais que de fort mauvaise boisson.

Les Romains chargés de toutes les dépouilles du monde alors connu, étoient très-curieux des grands vins qui naissoient dans l'étendue de leurs conquêtes: les plus précieux étoient ceux qu'ils retiroient de la Campanie, qu'on appelle aujourd'hui la Terre-de-Labour, & qui

forme actuellement la plus riche province du royaume de Naples. Tous les autres vins d'Italie n'approchoient pas de la bonté de ces derniers. Le Falerne, le Gauranien & le Maſſique, ſi célébrés par les auteurs du ſiècle d'Auguſte, venoient des vignes plantées ſur les coteaux qui couronnent Montdragon, au pied duquel paſſe le Carigliano, anciennement nommé Iris. Le Sacube, auſſi eſtimé que le bon Falerne, ſe recueilloit dans la Terre-de-Labour : ceux d'Amicla & de Fundi, près de Gayette, venoient auſſi de cette province. Le vin de Sueſſa tiroit ſon nom du terroir du royaume de Naples, voiſin de la mer; le Calénum, d'une ville de la Terre-de-Labour; & il en étoit ainſi de pluſieurs autres, que cette riche province fourniſſoit à la métropole.

Ces vins, excellens de leur nature, acquéroient encore, en vieilliſſant, un

dégré de perfection, auquel aucun autre vin d'Italie ne pouvoit atteindre. Ces derniers, que les Grecs appeloient *Oligophora*, & les Latins, *Tenuicia* & *Paucifera*, se conservoient aisément dans les lieux frais, & s'aigrissoient par la chaleur. Il en étoit autrement de ceux que les Grecs nommoient *Polyphora*, & les Latins, *Multifera* & *Vinosa*. Ceux-ci devenoient d'autant plus forts & plus spiritueux, qu'ils étoient plus exposés au chaud. Les uns, dont les parties huileuses étoient beaucoup plus dilatées, abondoient en flegmes crus, & les autres en esprits.

Les Romains étoient dans l'usage de mettre leurs tonneaux pleins de vin aqueux, dans des endroits exposés au nord, tels que ces souterrains que nous appelons aujourd'hui des caves. Ils mettoient, au contraire, des tonneaux pleins de vin spiritueux dans des endroits dé-

couverts, expoſés à la pluie, au ſoleil & à toutes les injures des ſaiſons. La première eſpèce ſe conſervoit ſeulement deux ou trois ans dans ces endroits frais, & pour les garder plus long-temps, il falloit les porter dans des endroits plus chauds. Les autres, au contraire, plus ſolides, duroient ſouvent un demi-ſiècle, ſans éprouver un changement notable.

Les Romains avoient une manière particulière de faire leur vin : ils mettoient dans une cuve de bois le moût qui couloit des grappes de raiſins, après qu'elles avoient été bien foulées. Dès que ce vin avoit fermenté quelque temps dans la cuve, ils en rempliſſoient des tonneaux, dans leſquels la fermentation continuoit avec la même activité. Pour aider ſa dépuration, ils y jetoient du plâtre, de la craie, de la pouſſière de marbre, du ſel, de la réſine, de la lie de

nouveau vin, de l'eau ſalée, de la myrrhe, des herbes aromatiques, &c. Chaque pays avoit d'ailleurs ſon mêlange particulier (1); & c'eſt cette opération que les latins appeloient *conditura vinorum*.

Ils laiſſoient ce vin, ainſi préparé, dans les tonneaux juſqu'à l'année ſuivante, quelquefois même deux ou trois ans, ſelon la nature de la liqueur. Enſuite ils le ſoutiroient dans de grandes jattes de terre verniſſée en dedans de poix fondue (2). On marquoit ſur le

(1) Quelques-uns faiſoient cuire du moût juſqu'à la conſommation du tiers ou du quart, & ſur la fin de la cuiſſon, ils y ajoutoient de la térébenthine, de la lavande, de l'iris, du ſel, de l'eau de mer, &c. & ils jetoient une certaine quantité de cette eſpèce de réſine dans le vin.

(2) Caton aſſure, dans ſon livre *de Re Ruſtica*, que cette opération devoit ſe faire dès que ces

dehors de la cruche, le nom du vignoble & celui du Conſulat ſous lequel le vin avoit été fait. Les Latins appeloient ce ſoutirage du vin de leurs tonneaux dans des vaiſſeaux de terre, *diffuſio vinorum*.

Le temps de faire cette opération n'étoit pas une choſe indifférente chez les anciens; ils avoient toujours égard en cela à la nature particulière du vin & du territoire ſur lequel il avoit été recueilli. Ils tranſvaſoient ceux des lieux ombrageux & des plaines auſſi-tôt après le ſolſtice d'hiver; ceux qui étoient plus forts & plus généreux, au printemps; & ceux qui l'étoient encore davantage, en été. Ils obſervoient encore ſcrupuleuſe-

---

vaiſſeaux ſortoient du four & qu'ils étoient encore chauds; & s'ils étoient vieux, pendant la canicule. On la réitéroit chaque année, ou de deux en deux ans.

ment de ne faire cette opération que pendant le vent du nord, & jamais pendant le vent du midi. Ils évitoient encore avec soin de le faire pendant la pleine lune. Cette précaution paroît d'autant plus prudente à des personnes très-instruites sur cette matière, qu'elles prétendent que le vin soutiré pendant la pleine lune tourne à l'aigre.

Ces peuples avoient deux vues principales dans l'emploi de ces différentes substances dont ils surchargeoient leurs vins : la première, c'étoit d'aider la dépuration du vin : la seconde, de le conserver. La craie, la poussière de marbre, le sable, concouroient à la clarification du vin, en entraînant avec elles, par leur pesanteur, les parties grossières ; & encore plus le plâtre, le soufre, la chaux, le sel, l'eau de la mer, qui, outre cette propriété de la pesanteur, ont encore une vertu atténuante. Toutes les subs-

tances dont on vient de parler, & toutes les autres qui entroient dans le mêlange étant deſſicatives, étoient très-propres à contribuer à la conſervation du vin en abſorbant ſon humidité ſuperflue. Quelques-unes même, telles que le marc de vin nouveau, les raiſins ſecs, étoient capables de lui donner de la force. L'eau de la mer, outre qu'elle a la vertu d'atténuer, de diviſer & de faire précipiter les parties groſſières, pouvoit encore, par ſon onctuoſité, empêcher l'exaltation des eſprits; ce qui a été très-bien remarqué par Céſar-Conſtantin. Cet ancien Agronome conſeille d'en mettre environ un doigt au haut du tonneau, lorſqu'il eſt plein. C'eſt pour la même raiſon, que le même Auteur propoſe les amandes pilées, & même l'huile d'olive bien douce mêlée avec du rob. Dans un autre endroit, il conſeille d'ajouter aux amandes de l'argile; c'étoit apparemment pour accélérer la clari-

fication. Il eſt à obſerver qu'il conſeille pour ce dernier effet les blancs d'œufs, ce qui montre que l'uſage de ce moyen, pour clarifier les vins, eſt fort ancien (1).

---

(1) Les anciens employoient encore l'eau de mer avant la fermentation. Columelle, Pline, Dioſcoride, nous apprennent la manière dont on faiſoit ce mélange. Quelques-uns, dit ce dernier, mêlent l'eau de la mer aux raiſins dès qu'ils ſont cueillis. D'autres ne le font qu'après les avoir fait ſécher au ſoleil, & les avoir foulés. D'autres enfin, après les avoir fait ſécher de la même manière, les mettent dans des tonneaux, les font macérer avec la même eau, & les foulent enſuite. On appeloit ces vins en grec *vina marina.* Il paroît qu'on comprenoit auſſi ſous ce nom ceux auxquels ils mêloient de la ſaumure au lieu de cette eau, comme on le pratiquoit dans les pays fort éloignés de la mer. Celſe, Lib. I & III, fait mention d'un vin préparé de cette dernière manière, qu'il nomme *vinum ſalſum*, & l'on ne voit pas que les Anciens y ayent mis quelque différence. C'étoient les Grecs qui avoient mis en uſage ces

Les Romains avoient deux ſortes de vaſes de terre, propres à contenir leurs vins. L'un étoit l'amphore, & l'autre le cade : l'amphore étoit de forme carrée cubique à deux anſes, & contenoit deux urnes, c'eſt-à-dire, environ quatre-vingt pintes. Ce vaiſſeau ſe terminoit en un col étroit, que l'on bouchoit avec de la poix & du plâtre, pour empêcher le vin

---

vins ſalés de l'une & de l'autre manières : ils traitoient ainſi non ſeulement les vins généreux, mais encore ceux qui étoient foibles, ainſi que l'obſerve Galien, Lib. II, *Meth. med.* C'étoit tant pour les rendre agréables au goût, que pour accélérer leur maturité & leur vétuſté. Pline, Hiſt. Nat. Lib. XIV, fait mention de ſept ſortes de vins ſalés. On trouve encore quelque veſtige de cet uſage dans la Provence, où un grand nombre de Propriétaires mettent une petite quantité de ſel dans leur vin, & ſurtout quand il eſt foible. Quant à l'uſage du ſel, il eſt à remarquer que Céſar-Conſtantin regarde le ſel deſſéché comme un préſervatif contre la pouſſe, la pourriture & l'aigreur des vins.

de s'éventer. Le cade avoit à peu près la figure d'une pomme de pin; c'étoit une espèce de tonneau qui contenoit une moitié plus que l'amphore. On bouchoit bien ces deux vaisseaux, & on les mettoit dans une chambre du haut de la maison, exposée au midi. Cette chambre s'appeloit *horreum vinarium*, *apotheca vinaria*, le cellier du vin.

Pétrone parle du vin de Falerne, qui avoit cent feuilles; mais Pline dit qu'on en buvoit de presque deux cents ans, & qui, par la vieillesse, avoit acquis la consistance du miel. Les Romains délayoient ce vin avec de l'eau chaude pour le rendre fluide, & ensuite ils le passoient à travers un linge. Ils avoient cependant d'autres vins qu'ils ne passoient pas ainsi par la chausse; tel étoit le vin de Massique, qu'ils se contentoient d'exposer, pendant une nuit, à l'air, pour lui rendre sa fluidité, & pour le

purifier. » Expofez, dit Horace, le vin » de Maſſique au grand air dans un beau » temps; non feulement le ferein de la » nuit le clarifiera, mais il emportera » encore fes efprits fumeux qui attaquent » les nerfs; au lieu que fi vous les paffez » dans une chauffe de lin, il perdra toute » fa qualité ». Ce vin tiède auroit été fort défagréable à boire, fi on ne l'avoit pas rafraîchi avec de la glace ou de la neige, foit en mêlant l'un & l'autre avec le vin, foit en mettant les flacons dans la glace. Les plus voluptueux mêloient de la neige avec le vin, & le couloient enfuite avec un couloir d'argent, que le Jurifconfulte Paul appelle *colum vinarium.*

Ils bonifioient le vin du Surrintum, en le mettant fur de la lie de vin de Falerne douçâtre, pour adoucir fon âpreté. Cette précaution étoit d'autant plus effentielle, que le premier de ces vins

étoit fort rude, & que, du temps de Pline, il avoit beaucoup perdu de sa réputation.

LE

LE PARFAIT VIGNERON,

OU

L'ART DE FAIRE, D'AMÉLIORER ET DE CONSERVER LES VINS.

CHAPITRE PREMIER.

Utilité du Vin.

IL eſt peu d'alimens dont les Écrivains, tant ſacrés que profanes, ayent fait plus d'éloge que du Vin. Cette liqueur, la plus agréable & la plus ſaine dont l'eſpèce humaine ait jamais pu faire uſage, ſert dans tous les climats, & à fortifier le corps, & à prévenir pluſieurs des maladies auxquelles l'homme eſt ſujet. L'illuſtre Auteur du *Spectacle de la Nature*, M. l'abbé Pluche, en

parle dans des termes qui comprennent tout ce qu'on peut avoir dit à ce ſujet, & qu'on ne peut, pour cette raiſon, ſe diſpenſer de rapporter ici. „ C'eſt le privilége, dit-il, du „ ſeul vin, d'apporter par-tout la vivacité „ & la joie; il délie la langue, évertue l'eſ- „ prit, & fait éclater la ſatisfaction du cœur „ par le chant; au lieu que les autres li- „ queurs, ſoit naturelles, ſoit artificielles, „ comme la bière, le cidre, le poiré, le thé, „ le café, le chocolat & une infinité d'au- „ tres, ſont preſque toutes des boiſſons ſé- „ rieuſes & taciturnes, qui laiſſent l'homme „ livré à ſa mélancolie. Point de bonne chère „ où le vin manque : il renferme ſeul des „ mets exquis, rien ne peut le remplacer. „ Tout le reſte n'eſt pas capable de conſoler „ de ſon abſence : il fait un autre bien, en „ écartant la triſteſſe & les paſſions sombres; „ il répand la ſérénité ſur le front; il adoucit „ les cœurs les plus aigris; il rapproche peu „ à peu des perſonnes ennemies, qui ſont „ charmées de ſe revoir avec un air ouvert „ & ſans embarras : la colère n'eſt plus dans „ leurs yeux; elles ſe trouvent aimables, & „ la haine fait place à l'amitié, renaiſſante. „ Le vin devient ainſi le médiateur des ré- „ conciliations, le plus gracieux, le plus „ inſinuant & le plus facile à trouver. On „ peut dire qu'il eſt un des liens les plus „ engageans de la ſociété; il eſt encore un „ des plus puiſſans ſoutiens de l'homme dans „ ſon travail, ſoit en le lui faiſant com-

„ mencer avec joie, ſoit en rappelant tout
„ d'un coup les forces épuiſées par la fatigue.
„ Le pain met l'homme en état d'agir; mais
„ le vin le fait agir avec courage, lui rend
„ ſon travail aimable. L'ame auparavant en-
„ ſévelie dans une mélancolie profonde, ſem-
„ ble revivre par ſon ſecours, elle ſe répand
„ dans le dehors; elle met l'agilité dans les
„ pieds, & des expreſſions de joie dans la
„ bouche : tous ſes maux ſont oubliés, elle
„ prend des ſentimens de vigueur; la timi-
„ dité qui ſembloit la reſſerrer en ne lui fai-
„ ſant voir que ſes peines, fait bientôt place
„ à l'eſpérance & à la réſolution. Le vin eſt
„ ſi ami de l'homme, qu'il varie ſes goûts
„ ſelon ſes diſpoſitions. Sommes-nous en
„ bonne ſanté? le vin réjouit l'odorat, la
„ langue & l'eſtomac. Il ſemble nous don-
„ ner avis de la proportion qu'il a avec tous
„ nos beſoins. Sommes-nous malades? il
„ change alors ſa ſève enchantereſſe en une
„ amertume inſupportable; il ſemble nous
„ avertir obligeamment qu'il n'eſt propre
„ qu'à augmenter chez nous l'altération &
„ le trouble.

Le ſavant Hoffman a donné, à la fin de ſa Diſſertation ſur *l'excellence du vin du Rhin dans les médicamens*, des détails très-inſtructifs ſur l'utilité de cette liqueur dans les maladies; il a même enſeigné, en plus d'un endroit de cet ouvrage curieux, à varier l'eſpèce du vin que l'on preſcrit, ſuivant la nature des maladies qu'on a à traiter.

On sait que le vin étoit la panacée d'Asclépiade, & que cet enthousiaste, aussi célèbre qu'ignorant, ordonnoit également l'usage du vin aux frénétiques pour les endormir, & aux léthargiques pour les réveiller. Quelques mépris que mérite Asclépiade, on ne peut qu'approuver un précepte que Galien nous a conservé de ce Médecin ; c'est de donner du vin pour dissiper les roideurs qui se font sentir après les grandes évacuations. C'étoit dans la même vue qu'Hyppocrate conseilloit de boire du vin pur de temps en temps, & même avec quelque excès, pour se remettre d'une grande fatigue.

Le même Hyppocrate, suivi par Dioscoride & Avicenne, a dit qu'il étoit utile, pour la santé, de boire quelquefois jusqu'à s'enivrer; & en effet, le remède le plus efficace qu'employent encore les paysans du Poitou, c'est l'ivresse. Il est assez naturel de penser que, pour affermir sa constitution, on pourroit se permettre, quoique rarement, des excès, autant dans le boire que dans le manger, si l'on ne considéroit ces déréglemens que d'un coup d'œil philosophique. La secte rigide des Stoïciens regardoit l'ivresse comme nécessaire pour remédier à l'abattement & au chagrin, qui sont les maladies de l'ame.

L'usage immodéré du vin & des liqueurs spiritueuses, seroit cependant très-dangereux dans les climats excessivement chauds, tels que ceux qui sont exposés sous la Ligne. Il

en eſt autrement en Europe, où la chaleur eſt tempérée : l'uſage de cette liqueur eſt infiniment plus ſalutaire dans les climats chauds, ſitués dans cette contrée, que dans les pays froids. Les Auteurs de l'*Encyclopédie* ont obſervé que les payſans des Provinces méridionales, qui s'occupent aux travaux les plus pénibles, ne trempent point leur vin en été, mais ſeulement en hiver. Ce procédé eſt contraire à la théorie reçue, ſelon laquelle les pertes que fait le ſang, doivent être réparées par une boiſſon aqueuſe. Il me ſemble, ajoute l'Auteur de cet article, qu'une théorie mieux fondée démontreroit que c'eſt à la chaleur du climat & de la ſaiſon qu'eſt due la diſpoſition que les corps, & le ſang ſurtout, ont par leur mixtion même à ſe putréfier; que la boiſſon abondante de l'eau ne peut être alors que très-dangereuſe, en ce qu'elle favoriſe la fermentation putride, & que cette fermentation eſt puiſſamment prévenue par l'acide du vin.

Il eſt auſſi divers tempéramens auxquels le vin ne convient pas; & c'eſt ce qui avoit déterminé pluſieurs peuples, tels que les Locriens, les Suèves & les Mahométans, à en défendre l'uſage. Les bilieux, dit M. Chomel, en reçoivent un préjudice notable. La bile en devient enflammée : il en naît des fièvres ardentes, des tierces & autres : le foie reçoit trop de chaleur; il s'élève trop de vapeurs au cerveau; les ſens perdent de leur vivacité, & la raiſon eſt moins capable de conduire.

Il femble que le vin foit furtout contraire aux enfans & aux jeunes gens. Platon ne permettoit pas qu'on en but avant l'âge de dix-huit ans. Dans l'île de Cos, en Gréce, on ne pouvoit en boire que lorfqu'on étoit marié. Ariftophane dit que le vin eft le lait de Vénus. Platon accordoit toute liberté d'en boire quand on avoit quarante ans, afin de fe garantir des incommodités de la vieilleffe.

Les vins d'Efpagne, de Candie, des Canaries, de Malvoifie, & autres femblables, bus purs, mais en très-petite quantité, peuvent convenir aux eftomacs remplis d'humeurs aqueufes & de flegmes. Leur ufage ordinaire auroit des fuites fâcheufes.

CHAPITRE II.

Terrain propre à nourrir la Vigne; art de la cultiver felon la variété des Climats.

LA Vigne, cet arbre précieux, dit M. l'abbé Rozier, fe plait fur les collines, dans les terrains pierreux, & femble être un fupplément de richeffes. Le rocher le plus aride devient pour elle un terrain fécond; & la nature a indiqué les plaines pour la culture des grains. Je connois cependant quelques

terres graſſes, privées de cailloutages, qui produiſent de très-bons vins : telle eſt la plaine ſituée au midi de Montreuil-Bellay, en Anjou, dont le vin eſt infiniment préférable à celui que produiſent la plupart des coteaux pierreux de la même Province.

En général, la vigne étant l'une des plantes dont la tranſpiration ſoit des plus abondantes, une terre compoſée de ſable, de roches pourries, de cailloux & de graviers, eſt la meilleure pour ſa culture. La terre ſablonneuſe produit un vin fin ; la graveleuſe & la caillouteuſe, un vin délicat ; la roche briſée, un vin fumeux, & d'une qualité ſupérieure. La terre franche, forte, humide, compacte, & que les rayons du ſoleil durciſſent aiſément, nuit eſſentiellement à la qualité du vin.

Il n'eſt pas moins important de choiſir une expoſition avantageuſe que celle d'une terre propre à recevoir la vigne. Celle d'un coteau expoſé au midi, & ſur lequel le ſoleil darde le plus long-temps ſes rayons, doit être préférée à toute autre. Les coteaux voiſins de la mer & des rivières, qui jouiſſent de cette même expoſition, ſont d'autant plus avantageux pour la culture de la vigne, que les vapeurs qui s'exhalent du ſein des eaux, attendriſſent le raiſin, & donnent au jus qu'on exprime le goût le plus délicieux. La partie inférieure des coteaux eſt communément moins bonne que la ſupérieure ; & toutes les deux ne valent pas la mitoyenne. La

raiſon de ce phénomène eſt que cette dernière forme le foyer, où tous les rayons du ſoleil vont ſe concentrer, & contribue comme à l'envi, à dorer les raiſins dont le cep eſt chargé.

Les habitans de pluſieurs Provinces ſont dans l'uſage d'entrelacer leurs vignes d'arbres fruitiers. Une telle coutume eſt pernicieuſe à l'accroiſſement de cet arbuſte, & nuit à la bonté du vin. Aucun corps étranger ne doit intercepter les rayons que le ſoleil darde ſur la vigne; & les racines des arbres ne nuiſent pas moins à ſa proſpérité. D'ailleurs, comme le remarque le judicieux M. l'abbé Rozier, le raiſin du cep lié à un arbre, & dont le ſarment eſt mêlé à ſes branches, pompe trop de ſuc, & ne mûrit pas auſſi bien que celui du cep moins élevé. Ainſi, ceux qui par une cupidité mal entendue, parſèment leurs vignes d'arbres, ſur leſquels ils font gravir les ceps, devroient ſavoir qu'ils perdent beaucoup plus, par la perte que fait la qualité de leurs vins, qu'ils ne gagnent par la quantité qu'un tel procédé leur procure. Il n'eſt pas moins important que le cep ne ſoit pas trop rampant ni trop chargé de ſarment. Le raiſin trop aqueux, ne rendoit qu'un vin d'une qualité fort médiocre.

A ces précautions eſſentielles, il ne faut pas négliger celles qu'exigent le choix du bois propre à renouveler la vigne, lorſqu'il eſt impoſſible de la faire provigner. En gé-

néral, les plans dégénèrent dans le sol qui leur est étranger ; & ce n'est qu'avec l'attention de prendre le meilleur du canton, qu'on peut conserver à son vignoble la réputation qu'il s'est acquise ; d'ailleurs, plusieurs Agronomes, dans l'intention de faire mieux prospérer leurs nouveaux plans, sont dans l'usage de les surcharger de fumier. Un tel procédé, loin d'améliorer la vigne, ne peut servir qu'à la dénaturer. Le vin des vignes où il n'entre que peu de fumier, est communément le plus estimé.

CHAPITRE III.

Précautions importantes qui doivent précéder les Vendanges.

IL est bien important de choisir le moment où le raisin, cueilli dans sa véritable maturité, doit rendre de bon vin. On ne sauroit porter aussi loin les attentions à cet égard, que ne les portent les Champenois. C'est en effet un point capital pour eux, lors du moins qu'ils se proposent de faire du vin blanc avec le raisin noir, si le raisin est trop mûr ; & qu'ils n'ont qu'un vin inférieur ou de tour, comme ils disent, si le raisin n'a pas atteint une maturité suffisante.

Quand on vendange trop tôt, on a du vin vert ; & trop tard, les vins manquent

de force; deux vices qu'il eſt à propos de prévenir.

Pluſieurs Agronomes croyent qu'on ne peut jamais trop laiſſer mûrir les raiſins. M. Bourgeois penſe d'une façon bien différente. J'ai obſervé plus d'une fois, dit-il, qu'il y a un vrai point de maturité où il faut cueillir le raiſin pour avoir un vin qui ait toute la perfection poſſible; s'il le paſſe, le vin à la vérité en ſera plus doux la première année, mais il n'aura ni le nerf, ni le montant, ni la fermeté qu'il auroit eu ſi le raiſin eut été vendangé un peu plutôt. A quoi je pourrois ajouter que ces vins trop délicats, ſont fort ſujets à devenir gras, &c. Cet habile Œnologiſte conſeille auſſi de faire deux cueillettes, ſi l'on veut parvenir à donner de la réputation aux vins. J'avoue, dit-il, que cette méthode ſeroit un peu plus longue, mais elle donneroit moins d'embarras & de peine que la façon ordinaire, où l'on eſt obligé, dans les années abondantes, de travailler jour & nuit. Elle ſeroit moins diſpendieuſe pour le Vigneron, parce qu'il feroit les deux cueillettes preſque ſans dépenſe avec ſa famille & quelques journaliers ſeulement. D'ailleurs, l'ouvrage s'expédieroit preſque la moitié plutôt, parce qu'il n'y auroit que très-peu de raiſins pourris & gâtés, qui retardent la cueillette. Le Maître & le Vigneron y trouveroient leur avantage, par la quantité de raiſins pourris qui ſe perdent & qu'on conſerveroit.

Le vin mufcat de Rivefaltes fe fait en laiffant faner le raifin fur le cep; on fuit la même méthode dans les îles de Candie, de Chypre, dans la plupart des Provinces d'Efpagne, & dans quelques cantons de la Franche-Comté. Il eft des endroits où l'on ôte la majeure partie des feuilles du cep, quand le raifin approche de fa parfaite maturité. Ces feuilles pompent pendant la nuit par les petites valvules de leur furface inférieure, les fucs & l'humidité répandue dans l'atmofphère, & font pendant le jour, la fonction d'organes excrétoires. Ainfi, en fupprimant ces feuilles, la même quantité de fève ne fe communique plus au raifin; il arrive de là qu'il laiffe évaporer l'eau furabondante de la végétation, & acquiert plus de muqueux doux.

Dans toutes les contrées, il y a plufieurs fignes pour connoître fi les raifins font parvenus à la maturité requife, & s'il eft temps de les cueillir : 1° Lorfque les vignes font en grande partie dépouillées de leurs feuilles : 2° Si la queue de la grappe n'a plus fa couleur verte & qu'elle en ait pris une brune : 3° Si les grains fe détachent aifément, ainfi qu'il arrive à tous les fruits mûrs.

Tant que la grappe eft verte, c'eft un figne qu'une fève encore trop abondante, & pas affez élaborée, fe porte du cep au raifin. Il eft alors trop aqueux, pas affez fucré, & il ne fe change en véritable muqueux doux, que quand les filières où paffe

la fève ont été plus aftreintes, plus reſſerrées, & n'en laiſſent monter qu'une quantité peu conſidérable & plus atténuée. Il arrive de là que la fève ſe portant moins abondamment, la chaleur diſſipe la partie ſurabondante de la végétation dans les raiſins, prépare plus de muqueux doux, & par conſéquent plus de qualité pour le vin. Je ſais qu'il eſt des automnes pluvieuſes ou froides, pendant leſquelles le raiſin pourrit plutôt que de mûrir, & la grappe reſte verte & très-verte. Il convient alors de choiſir le point le plus complet de maturité relativement à la ſaiſon, ce qui ne change en rien le principe qu'on vient d'établir.

Ne feroit-il pas poſſible, dit M. l'abbé Rozier, dans ſon excellent Mémoire ſur les Vins de Provence, que nous ne faiſons ici que tranſcrire, de trouver un expédient capable d'empêcher la pourriture? Je n'oſe l'affirmer, n'en ayant pas fait l'expérience; cependant je crois pouvoir, ſans témérité, établir pour principe, que les pluies fréquentes d'automne, que l'atmoſphère abondamment chargée de vapeurs humides, que la terre imprégnée d'eau, communiquent aux raiſins une fève trop fluide & ſurabondante; que la chaleur ne formant pas aſſez de muqueux doux dans les grains, ou le délayant trop, ou même le noyant, le diſpoſent promptement à la pourriture. Ceci eſt prouvé : 1° La vigne tranſpire beaucoup moins quand il pleut, & preſque point ſi la pluie

eſt froide; ſa forte tranſpiration ne recommence ſouvent qu'après douze heures de beau ſoleil, & quelquefois après deux : 2° L'eau qui auroit été tranſpirée & qui devient à charge, a reflué dans le raiſin, ainſi que la vapeur humide que les feuilles abſorbent pendant la nuit : tout cela concourt à augmenter ſon aquoſité & à la rendre ſuperflue & nuiſible : 3° Plus les parties conſtituantes des corps ſont rapprochées, moins elles ſont ſuſceptibles de fermentation, & par conſéquent de pourriture : 4° Le raiſin ne pourrit dans ces circonſtances, que quand il commence à mûrir, & ſurtout quand il approche de ſa maturité, c'eſt-à-dire, quand ſon acidité eſt plus enveloppée dans le muqueux doux (le raiſin ne pourrit jamais étant vert). Je crois pouvoir dire après ces raiſonnemens, qu'il y auroit un expédient très-ſimple, qui pourroit être employé très-utilement dans ce cas; ce ſeroit de ſupprimer la majeure partie des feuilles quand le raiſin approche de ſa parfaite maturité, ainſi qu'on le pratique dans certains endroits ; ce qui accélère même cette maturité (1). Ces feuilles nuiſent, comme on l'a dit, beaucoup à la qualité du vin, en privant le raiſin de cette humidité nourriſſante, que fournit l'atmoſphère pen-

---

(1) Cette pratique d'effeuiller ainſi la vigne, étoit auſſi en uſage chez les anciens; Céſar-Conſtantin nous apprend qu'on le faiſoit dans la Bythinie, & que même on tordoit le peduncule du raiſin;

dant la nuit, & qui eſt la ſource de ce muqueux doux qui le rend ſi délicieux. Je conviendrai pourtant que, ſi la pluie continue, le vin aura peu de qualité, mais la pourriture du raiſin ne l'altérera pas; & le raiſin pourri, même après avoir été deſſéché au ſoleil, nuit à la quantité & à la qualité.

Le jour fixé pour la vendange ne doit pas être indifférent; & ceux qui, comme les Provençaux, ne ſont pas aſſujettis aux bans des vendanges, doivent s'eſtimer heureux de ce qu'ils n'ont pas ces entraves à combattre. L'automne de 1760, dit M. l'Abbé Rozier, ſera époque (1), & elle a donné lieu à l'Obſervateur de s'aſſurer de pluſieurs faits importans. Les raiſins encore verts, c'eſt-à-dire, ceux dont l'acidité n'étoit pas ſuffiſamment enveloppée dans le muqueux doux, & qui ont été ſurpris par les gelées des 7, 8 & 9 Octobre, ont donné un vin acide. Les raiſins n'ont rien gagné à reſter ſur le cep juſqu'au 15 ou au 20 de ce même mois, parce que le péduncule ou grappe étoit entièrement deſſéché ou pourri, & que la ſève n'avoit plus de communication, enfin parce que le muqueux doux n'étoit pas aſſez formé & qu'il a reſté acide. La fermentation tumultueuſe a été très-lente & très-foible. Ces vins ſe ſont décolorés en grande partie dans le tonneau, &

(1) M. l'abbé Rozier parle du Lyonnois & des pays circonvoiſins.

ſont preſque parvenus à la nuance du vin gris. La partie réſineuſe colorante n'étoit pas aſſez créée, & la fermentation tumultueuſe étant trop foible, n'a diſſous qu'imparfaitement la petite quantité de réſine déjà formée. Cet accident n'eſt point arrivé aux raiſins, qui lors de la gelée approchoient le plus du point de leur maturité, ni à ceux que leur expoſition a garantis en partie du fatal effet de ce météore; il leur a même procuré une qualité ſupérieure à celle qu'ils auroient eue : 1° La grappe étoit moins herbacée, & par conſéquent moins vivement attaquée, mais cependant aſſez pour que la ſève ne ſe communiquat plus auſſi abondamment du cep au raiſin, & qu'elle fut mieux travaillée, à cauſe du retréciſſement des filières par où elle paſſe : 2° La gelée a diminué dans les grains du raiſin l'eau ſurabondante de la végétation, ſans endommager le muqueux doux, & l'on peut même dire qu'il a été moins concentré : 3° Les vins ont été mieux colorés, la réſine n'étant pas noyée dans une ſi grande quantité d'eau, l'eſprit ardent a eu ſur elle une action plus immédiate. Les Propriétaires des vins de cette claſſe qui ont attendu 9, 10, 12 jours à vendanger après cette époque, ont été agréablement ſurpris de trouver une qualité ſupérieure à leur vin ſans en rechercher la cauſe.

On doit choiſir pour vendanger, un jour où le ciel ſoit ſans nuage, le ſoleil ardent, la chaleur vive & forte, afin de donner le

temps au ſoleil de diſſiper la roſée & le brouillard. Le froid que tous deux impriment à la vendange, retarde les premiers mouvemens de la fermentation. On ſuit exactement cette méthode pour tous les vins rouges dans tous les cantons de Bourgogne, du Mâconnois, du Beaujolois, de Côte-Rôtie, &c. La méthode oppoſée eſt ſuivie en Champagne ſeulement pour les vins blancs; afin de les obtenir parfaitement clairs & tranſparens, on vendange avant le ſoleil levé, ou au moins avant qu'il ait diſſipé la roſée & le brouillard. On regarde cette roſée comme une des cauſes qui rendent ces vins ſi mouſſeux, parce qu'elle contient un nombre de fois très-conſidérable ſon volume d'air. Le Champenois ne met pas ce vin blanc fermenter dans des cuves, comme cela ſe pratique à Poilly, à la Charité-ſur-Loire, &c., il perdroit une partie de ſon air ſurabondant dans cette fermentation. Les tonneaux ſont bouchés avec des feuilles au moment qu'ils ſont pleins; quelques-uns les rempliſſent ſeulement aux trois quarts & les bouchent exactement; il ne s'échappe donc, ſurtout de ces derniers, qu'une légère partie de l'air ſurabondant, & l'autre reſte combinée dans la liqueur: d'ailleurs on met ce vin en bouteilles en Mars ou en Août, temps auquel la fermentation inſenſible ſe renouvelle (le vin mis en bouteilles en Mars, eſt plus mouſſeux que celui qui eſt mis au mois d'Août; & ſi l'on attend le mois d'Octobre ou de Décembre ſuivant,

il ne mousse plus). Il arrive de là que la fermentation insensible se continue vivement dans les bouteilles, dont il en éclate beaucoup; que par la fermentation l'air se dilate; qu'au moment qu'on débouche une bouteille, l'air qui étoit comprimé, & qui trouve un espace pour se débander, sort avec force, en chassant au loin le bouchon, & avec explosion, soulève la liqueur, s'élance du fond de la bouteille en un million de globules, qui, en éclatant, dispersent de toute part la liqueur qui les contenoit. L'air combiné dans les eaux minérales, comme celles de Valz, de Seltz, de Vichy, de Pirmont, de Spa, &c. leur donne le goût de vin de Champagne. Ne peut-on pas juger de l'un par l'autre, & dire que c'est la présence de l'air combiné, qui leur communique ce montant? La preuve en est, que si l'un ou l'autre reste débouché, ils perdent ce goût aëré qui les caractérise.

Vendanger au soleil est un point important; mais n'entrer dans la vigne que quand le raisin est échauffé, n'est pas moins essentiel. Je dis plus, il faut encore que le propriétaire laisse dans des vaisseaux peu profonds & très-larges, la vendange exposée à toute l'ardeur du soleil au moins jusqu'à deux ou trois heures après-midi, & qu'il la renferme dans le cellier, s'il n'a pas le temps de la mettre dans la cuve le même jour, afin qu'elle ne perde pas pendant la nuit cette chaleur si nécessaire à la fermen-

tation. L'exécution de ce procédé paroîtra peut-être difficile pour les possesseurs de vignobles considérables; mais s'ils ne peuvent laisser toute la vendange, qu'ils en laissent du moins une partie. On enlève, en laissant les raisins ainsi exposés, une partie de l'eau de la végétation, & en voici la preuve. Il est bien avéré en Champagne, que sur la quantité de raisins nécessaires pour remplir vingt-quatre barils de vin, on en trouve une vingt-cinquième quand on vendange avec la rosée, une vingt-sixième quand on a vendangé avec le brouillard : combien ne doit-on pas en trouver de surnuméraires en vendangeant avec la pluie?

Nous ne voyons que trop souvent des automnes pluvieuses & froides, pendant lesquelles le raisin pourrit, ce qui contraint le Propriétaire à vendanger sans le soleil & même pendant la pluie. Il est très-prudent, dans ces deux cas, de faire acquérir par l'art le dégré de chaleur nécessaire à la fermentation, en jetant du moût bouillant au fond de la cuve; 1° quand on commence à la remplir; 2° quand elle est à moitié pleine; 3° quand elle est entiérement remplie. On peut chaque fois en jeter, suivant le besoin, 20 ou 30 pintes mesure de Paris. Ce moût bouilli & bouillant équivaut, quoique foiblement, à la chaleur de 10 dégrés du thermomètre de M. de Réaumur, qui est nécessaire pour le commencement de la fermentation. Il en résulte un second avantage.

Une partie de l'eau ſurabondante de la végétation s'évapore en faiſant bouillir le vin, & le muqueux doux & ſucré ſe trouve plus rapproché. Ce moût bouilli mis dans la cuve, occupe plus d'eau en s'étendant & s'uniſſant avec celle qui eſt dans le moût en fermentation; il ajoute plus de muqueux doux, & par conſéquent plus de principes pour la fermentation; c'eſt au Propriétaire à proportionner la quantité du moût bouillant, à la grandeur de ſa cuve, à la chaleur de la saiſon, & à la nature du muqueux qui fermente.

Les Propriétaires veilleront à ce que les vendangeuſes ne cueillent les aigrets ou les raiſins tardifs, qui pouſſent ſouvent au bout des branches, & qu'elles ôtent les bouts de ſarment, les feuilles qui tombent dans leur ſeille ou leur panier : tout cela a une acidité qui eſt communiquée à la vendange. On prendra garde auſſi qu'elles n'égraſſenent pas les raiſins. Rarement elles ramaſſent les grains tombés, ſurtout s'il fait froid, des brouillards ou de la pluie. Cette perte eſt conſidérable, mais elle n'appartient pas à la queſtion. Il s'agit de ſe procurer de bon vin ſans ſe mettre en peine de la quantité. Mais la perte de la qualité eſt beaucoup plus conſidérable encore, puiſque les raiſins les meilleurs & les plus mûrs, les raiſins qui pourroient donner le plus excellent vin, ſont ceux qui tombent par l'ébranlement des ceps, par le frottement des habits, ou par la ſecouſſe cauſée en détachant

la grappe. Sur ce principe, il eſt facile de juger quel eſt l'inſtrument le plus convenable pour cueillir le raiſin. L'ébranlement cauſé au cep par la ſerpette, fait égrainer les raiſins, & tomber les bouts de ſarment & les feuilles dans les paniers-ſeilles des vendangeuſes; mais on préviendroit tout à la fois ces divers inconvéniens, s'il étoit établi qu'elles ſe ſerviſſent de ciſeaux.

CHAPITRE IV.

De la Fermentation ſpiritueuſe.

PERSONNE n'a mieux développé que Sthal les phénomènes de la fermentation. Ce Philoſophe l'a définie un mouvement inteſtin, imprimé par un fluide aqueux à un compoſé d'un tiſſu lâche qui diviſe les parcelles de ce compoſé, les expoſe à des chocs très-multipliés, & les réſoud en leurs principes, dont ils forment de nouvelles combinaiſons.

Toutes les matières végétales & même animales, qui contiennent un corps muqueux ou mucilage, c'eſt-à-dire, une quantité d'huile & de terre ſubtile, rendue parfaitement ſoluble dans l'eau par l'intermède d'une matière ſaline, lorſqu'elles ſont étendues dans une certaine quantité d'eau pour avoir de la liquidité ou au moins de la molleſſe, qu'elles ſont expoſées à une chaleur

depuis quelques dégrés au dessus de la glace jusqu'au 25 & au delà, & que la communication avec l'air ne leur est pas absolument interdite, éprouvent d'elles-mêmes un mouvement de fermentation.

Mais cette fermentation générale & les nouveaux composés qu'elle produit, diffèrent beaucoup, tant par leurs propriétés que par leurs proportions, suivant l'espèce particulière de substance dans laquelle la fermentation a eu lieu, & suivant les circonstances qui ont accompagné cette fermentation.

En effet, on distingue trois espèces de fermentations ou trois dégrés de la fermentation, relativement aux trois principaux produits qui en résultent, par où certaines substances végétales peuvent assez promptement passer.

La première s'appelle fermentation vineuse ou spiritueuse, parce qu'elle change en vins les liqueurs qui l'éprouvent, & qu'on retire de ce vin un esprit inflammable & miscible, & dont la nature & les principes mixtifs ne sont pas encore bien connus (1).

---

(1) Le produit de la fermentation du raisin contient quatre parties; la première est le corps du vin, qui est composé d'une partie spiritueuse, de beaucoup d'eau & d'un acide appelé tartre du vin: la seconde, une partie extractive ou colorante qui lui est unie, mais qui ne lui est pas essentielle, puisqu'elle se trouve en si petite quantité dans les vins blancs. La troisième est un tartre qui s'attache aux parois du tonneau. La

La ſeconde, appelée *acide*, eſt une continuation ou un renouvellement de la fermentation ſpiritueuſe, qui en change & dénature les principes & donne une liqueur acide. Elle diffère de la fermentation ſpiritueuſe du vin; 1° En ce qu'elle ne dépoſe point de tartre; 2° Elle recombine dans le vin, le tartre qui s'y étoit formé auparavant, & qu'il avoit précipité dans la lie ou contre les parois du tonneau; 3° En ce qu'elle ne contient point d'eſprit ardent; 4° Ses vapeurs ne ſont pas meurtrières comme celle de la ſpiritueuſe. Le vin qui a ſubi ce dégré de fermentation ſe nomme *vinaigre*.

La troiſième, appelée *putride*, eſt celle qu'éprouvent les liqueurs qui ont paſſé par la fermentation ſpiritueuſe & par la fermentation acéteuſe. On ne reconnoît plus le goût, la couleur qu'elles avoient dans les premières. Leur produit eſt tout différent; elles donnent un ſel alcali volatil. Il faut obſerver qu'il y a des moûts de ſi mauvaiſe qualité, que ſouvent ils paſſent à la

---

quatrième eſt la lie. Galien, *primo ſimplicium de Aceto*, conſidère trois parties dans le vin : „ La „ lie, qui eſt la baſe du vin, & qui eſt plus „ ou moins abondante & ſe précipite; la ſubſtance „ du vin, qui eſt aqueuſe, & les eſprits qui en „ ſont comme l'ame „. Baccius compare le vin au lait dans lequel il y a auſſi trois parties, la ſubſtance du lait dont on fait le fromage, le beurre & le petit-lait.

fermentation acéteuſe, ſans avoir preſque éprouvé la fermentation ſpiritueuſe; qu'il y a également des vins ſi peu riches en principes, qu'ils éprouvent la fermentation putride ſans qu'on ſe ſoit apperçu qu'ils ayent ſubi la fermentation acéteuſe.

Le corps muqueux ou mucilage, eſt la ſeule ſubſtance fermentiſcible, comme elle eſt la ſeule qui ſoit nourriſſante dans les végétaux; car la ſubſtance appelée *extrait*, & les *ſels* nommés eſſentiels avec leſquels ce corps muqueux eſt uni, ne fermentent point parmi les corps muqueux végétaux. On en diſtingue quatre ſortes principales; le corps *muqueux fade* ou *inſipide*, l'*acide* ou l'*aigre*; l'*auſtère* ou l'*âpre*; le *doux* ou *ſucré*.

Le *muqueux fade*, tel que les gommes, ſoumis à la fermentation, devient légèrement acide, & bientôt après pourrit. Un vin où un pareil muqueux domine, eſt très-ſujet à pouſſer, ou pour mieux dire, à pourrir. Le premier produit mobile qui s'élève dans la diſtillation d'un pareil vin, eſt de l'alcali volatil, & ne donne pas de l'eau-de-vie.

Le muqueux acide, comme les ſucs de groſeilles, de citron, &c. à qui on a fait éprouver la fermentation, ſe ſoutient quelque temps dans cette acidité, & paſſe plus lentement à la putridité que le muqueux fade, parce que toutes les ſubſtances végétales acides contiennent plus ou moins en même temps de muqueux doux, qui eſt le réſer-

voir d'où la nature tire les esprits ardens. Après que le muqueux a fermenté, il en donne ; après que le muqueux acide a fermenté, il en donne peu ; & il est démontré que plus une liqueur, qui est parvenue à l'acidité par le second dégré de fermentation, a contenu d'esprit ardent dans le premier, plus elle se soutient long-temps dans le second état, & tourne moins promptement à la putréfaction. Par exemple, le vinaigre se conserve plus long-temps que le jus de citron ; mais pour s'astreindre aux substances déjà citées, le jus de groseilles fermenté, se soutient plus long-temps aigre que le jus de citron, parce qu'il contenoit plus de muqueux doux, & qu'après sa fermentation dans le premier dégré, il donne plus d'esprit ardent.

Le muqueux âpre, lorsqu'il a subi la fermentation, produit un vin, parce qu'il contient beaucoup du corps muqueux doux ; mais ce vin est dur, austère, astringent, en un mot, il conserve toutes les nuances du corps muqueux qui l'a produit. Le genre d'altération auquel ce vin est sujet, est l'acidité & la pousse. Si le corps muqueux y domine, l'acidité s'y formera, mais assez lentement, & il restera long-temps dans cet état sans se pourrir. Lorsqu'au contraire le muqueux âpre y surabonde, il passe promptement à l'état du vin poussé ou tourné, sans passer à celui de l'acide. C'est pourquoi l'on retire de l'esprit ardent des vins poussés,

ſés, & l'on n'en obtient point des vins aigris, à moins qu'on ne décompoſe l'aggrégation mixtive du vinaigre. C'eſt cette exiſtence de l'eſprit ardent dans les vins pouſſés qui les diſtingue des vins pourris, qui au lieu d'eſprit ardent donnent de l'alcali volatil.

Il ſuit de là, 1° qu'un vin qui aigrit dans les mêmes circonſtances où un autre pouſſe, eſt meilleur que ce dernier, quoique ce dernier donne encore de l'eſprit-de-vin par la diſtillation, ce que ne fait pas le vin aigri : ou, pour m'expliquer plus clairement, un vin ſujet à s'aigrir, donne avant cette altération plus d'eſprit ardent que n'en donneroit un vin ſujet à pouſſer : 2° Que tous les vins qui donnent peu d'eau-de-vie par l'analyſe, ſont ſujets à pouſſer ou à s'aigrir : 3° Enfin qu'un moût tiré des raiſins dont la maturité n'eſt pas parfaite, donnera toujours un vin âpre, auſtère, très-ſuſceptible d'être altéré. Car cette ſorte de muqueux eſt celle qui donne, par l'analyſe chimique, la plus grande quantité d'air & le moins de ſubſtance phlogiſtique ou huileuſe. Ce phlogiſtique eſt le lien qui retient le plus parfaitement l'air dans ce qui conſtitue ce que les Chimiſtes ont appelé, d'après van Helmont, *Gas Sylveſtre* : s'il en eſt dépouillé, il devient plat, fade comme le vin pouſſé, malgré l'exiſtence de la même quantité d'eſprit ardent. Le *corps muqueux doux*, eſt le ſeul qui ſoit vraiment ſuſceptible de la fer-

mentation ſpiritueuſe. Le ſucre peut être regardé comme le corps muqueux doux par excellence ; car il donne un eſprit très-actif & très-pénétrant; de ſorte que ſi l'on veut faire des vins avec des corps muqueux qui ne ſoient pas doux, tels que ſont les ſemences farineuſes & émulſives, il faut les faire parvenir préalablement à cet état de muqueux ſucré, ce qu'un commencement de germination opère parfaitement. Le ſuc des raiſins parvenus à leur parfaite maturité examiné chimiquement, n'eſt autre choſe qu'une grande quantité de ſucre réel diſſous dans de l'eau avec un certain *montant* propre à ce même ſuc. On peut donc regarder comme un axiome, que la baſe de tous les vins eſt une ſubſtance ſucrée. Car le ſucre n'eſt pas particulier à la canne à ſucre, puiſqu'on en retire auſſi du raiſin, des ſemences farineuſes & émulſives dont nous avons parlé, de tous les fruits doux, & de certains arbres, tels que l'érable, &c. Dans les raiſins ſecs, particulièrement dans ceux de Malaga, lorſqu'ils ont été quelque temps enfermés & preſſés les uns contre les autres, on y trouve auſſi du ſucre candi, une efflorescence ſucrée & des grains de ſucre effectifs.

Tout le monde connoît la confiture qu'on appelle *Raiſiné*, que l'on fait en évaporant ſimplement le ſuc de raiſin, juſqu'à ce qu'il ait aſſez de conſiſtance pour ſe coaguler par le froid; & lorſqu'il eſt dans cet état, on en uſe comme d'un ſucre mollaſſe. La pré-

ſence du ſucre ne ſe manifeſte pas moins dans les figues ſèches, bien nourries & parvenues à leur parfaite maturité : lorſqu'elles ont été renfermées pendant quelque temps, elles ſe couvrent d'une croûte blanche & ſucrée.

Lorſque ce muqueux doux ſurabonde dans une liqueur, & qu'il occupe les parties du liquide, il n'y a point de fermentation, parce que c'eſt la liquidité qui lui donne le premier branle ; dans ce cas, on eſt obligé d'ajouter de l'eau pour étendre davantage le corps ſucré dans la liqueur, ainſi qu'on le pratique dans pareil cas en certains cantons de l'Italie, & peut-être dans d'autres pays chauds. Il faut quelquefois l'employer pour les vins que l'on appelle de liqueur, & dont les moûts ſont trop épais.

Si le moût eſt trop doux, & s'il eſt en même temps viſqueux, trop conſiſtant, ſirupeux ; ſi, dis-je, dans cet état on ne l'étend pas dans une plus grande quantité d'eau, il faut au moins rendre la liquidité plus conſidérable ; 1° En le mettant fermenter dans un atmoſphère plus chaud ; 2° En mêlant un levain qui imprime & qui excite le premier mouvement ; 3° En les faiſant fermenter en grande maſſe, ſuivant le ſentiment de Baccius ; 4° Plus-long-temps, ſuivant Becker, par l'addition d'un nouveau moût, faite à divers intervalles (ce moût doit être ſemblable au premier, & ce ſeroit encore mieux s'il étoit plus aqueux, ou qu'on ſe ſervit du vin déjà fait) ; 5° Plus rapi-

dement en rompant fouvent la croûte qui fe forme à la furface de la liqueur fermentante; 6° En le remuant, l'agitant & le rebraffant de temps en temps; 7° En le faifant, lorfqu'il eft nouveau, dégorger abondamment, ce qui fe fait en le recroiffant au moins cinq ou fix fois par jour (c'eft ce qu'on appelle *ouiller* ou *uiller* dans les provinces du Lyonnois, de Beaujolois, de Dauphiné & de Provence); en reftant quelque temps fans le boucher, en mettant même une douzaine de grains de raifin avec le moût ou autres corps légers; ce qui raffemble les bulles d'air. Tous ces moyens accélèrent la rapidité de la fermentation, brifent & atténuent davantage les corps muqueux trop vifqueux. Il faut convenir que par cette manipulation, on perd quelque chofe du fpiritueux; mais un moût qui l'exigera, pour être changé plutôt en vin, fera certainement plus généreux que fi on en eut abandonné la fermentation à elle-même; il pourra être moins doux peut-être, moins agréable, mais il fera plus riche en efprits ardens. Cependant s'il n'eft deftiné que pour la boiffon, on ne devra point tant accélérer la fermentation. S'il eft prouvé que le corps muqueux doux foit la feule fubftance fufceptible de la fermentation fpiritueufe, lorfqu'il n'eft diffous que dans une petite quantité de fluide, il eft auffi clairement démontré que lorfque ce corps muqueux fe trouve noyé dans une grande quantité d'eau de la végétation, ce

qui, dans le suc des raisins, est son véhicule ordinaire, il devient alors très-propre à subir promptement la fermentation spiritueuse; & par la même cause qui accélère cette fermentation, il passe rapidement à l'acéteuse, à moins que par les plus grands soins on ne suspende la fermentation vineuse lorsqu'elle est parfaite, par les moyens qui seront indiqués lorsqu'il sera question des signes qui caractérisent cette perfection.

Il arrive souvent que dans une automne pluvieuse, le moût qui provient du raisin n'a qu'un goût fade, aqueux, légèrement sucré. Le muqueux doux y est uni à une si grande quantité de muqueux fade, & l'un & l'autre sont tellement étendus & pour ainsi dire, noyés dans une si grande quantité d'eau de la végétation, que ses parties ainsi nageantes dans la liqueur, se heurteront rarement, s'attireront difficilement, se combineront par peu de points de contact, d'une façon lâche & à peine mixtive. Si la liqueur qui en est le résultat, a quelque goût ou saveur vineuse, c'est celle du tartre, de l'extrait des fruits qui sont dissous, de la résine colorante, de la pellicule du raisin; que le peu d'esprit ardent déjà formé y tient en dissolution de l'air combiné, qui (dans cet état de développement où il se trouve, comme dans les eaux minérales) communique aux uns & aux autres un piquant qui est & que l'on appelle vineux.

Ce qu'on vient de dire des vins formés

par des raiſins mûrs, mais trop remplis de l'eau de la végétation, s'applique de même à ceux qui ne ſont pas mûrs; ils contiennent dans cet état moins de corps muqueux ſucrés; il ſe formera donc dans leur fermentation encore moins d'eſprit-de-vin. Un tel vin ſera foible, petit & plat, & il aigrira facilement : mais le plus mauvais vin ſans contredit, ſera celui qui ſera fait avec un raiſin âpre, dont le muqueux, déjà d'une ſi mauvaiſe qualité, nagera dans beaucoup d'aquoſité, & où le muqueux doux eſt peu ſenſible; ce qui ne ſeroit pas arrivé, ſi ce raiſin étoit parvenu au dégré de maturité convenable pour changer en muqueux doux le muqueux auſtère.

Un vin de cette eſpèce, n'a preſque de vineux que le piquant qui lui eſt donné par la préſence de l'air combiné que la fermentation a développé, & qui adhère encore, quoique foiblement, aux parties de la liqueur. Il arrive le plus ſouvent que cet air s'échappe aux moindres mouvemens de la liqueur. Un coup de tonnerre, une alternative de chaud & de froid produiſent cet effet. La liqueur n'a plus alors qu'un goût fade, légèrement tartareux; elle eſt trouble; c'eſt du vin pouſſé qui donne peu d'eau-de-vie : il n'en eut pas donné davantage avant de pouſſer; & dans l'un & l'autre cas, elle eſt de mauvaiſe qualité.

On doit donc tâcher de corriger le moût, en le rapprochant de la qualité de celui que

l'expérience démontre devoir faire le meilleur vin. On peut y parvenir par les différens moyens qui vont être indiqués.

1° En enlevant par l'évaporation, l'eau de la végétation furabondante dans un moût; 2° on peut le faire auffi par la gelée, fi l'on a confervé le moût dans fon état de moût jufqu'à l'hiver, ce qui fe fait en le foufrant; 3° en délayant dans cette eau furabondante, une certaine quantité de moût concentré ou rapproché à confiftance de firop ou de rob, dit raifiné; 4° en jetant dans la cuve, à mefure que l'on met le raifin, du vin bouilli & encore bouillant en proportion de deux fetiers fur quarante.

Ces moyens font très-efficaces, foit pour obtenir d'un mauvais moût un vin meilleur, foit pour le conferver plus long-temps à l'abri des caufes internes & externes qui l'altèrent, le dégradent ou le pervertiffent.

Si un moût pèche, parce que les différentes qualités de corps muqueux font diffoutes dans une trop grande quantité de véhicule, en enlevant ce véhicule, ou l'occupant par un moût concentré du même genre (ce qui revient au même), le moût n'en eft pas corrigé, mais il en arrive que le vin eft moins fufceptible d'être altéré par les inftrumens & les agens généraux dont l'aquofité eft le principal; & comme fous un moindre volume il fe trouvera plus de muqueux doux (quelles que foient d'ailleurs les proportions des autres muqueux), ce vin fera plus généreux

que le vin de chaque moût pris séparément. Observé qu'il faudra plus long-temps pour qu'il s'y forme une plus grande quantité d'eau-de-vie qu'il n'en auroit fallu pour qu'elle se formât dans chacun d'eux séparément, parce que la vélocité de la fermentation diminue en raison de la moindre liquidité.

Le moût qui forme un vin pauvre en esprit, n'est pas toujours vicié par l'excès de ce véhicule qui tient le corps muqueux en dissolution ; on a vu que la mauvaise qualité de cette substance peut suffire pour constituer un mauvais vin, ce qui arrive lorsque le muqueux doux ne domine pas au moins sur les autres. Il suit de là que le défaut d'esprit ardent dans un vin ne peut se corriger par les méthodes déjà citées ; ce n'est pas que le mêlange de différens muqueux, fades, aigres, austères ou doux, & ceux-ci au tartre du vin, ne puissent former des vins très-agréables, quoiqu'ils ne soient pas abondans en esprits. Les vins de Bourgogne sont plus agréables que les vins d'Orléans, qui sont plus généreux. La pomme douce donne un cidre plus vineux que la pomme reinette, qui est plus agréable. Un vin qui commence à s'altérer, donne souvent plus d'eau-de-vie que quand il faisoit une boisson plus flatteuse. Mais pour rendre un vin généreux, le correctif unique & nécessaire, qui supplée à tous les autres par excellence, est l'addition d'un corps muqueux doux à un moût

qui en manque, ſoit par l'excès du véhicule qui tient les parties de celui qui exiſte dans un trop grand éloignement, ſoit par l'abondance des autres corps muqueux incapables de fournir des eſprits ardens.

Tous les corps éminemment doux & ſucrés peuvent être indifféremment employés. Le miel eſt le corps doux qui réuſſit toujours à perfectionner les vins ; il eſt même, indépendamment de ſon bas prix (du moins dans la province), à préférer pour cet uſage au ſucre, à la manne, au ſuc de régliſſe, à la caſſe, à la melaſſe, &c. Ces autres ſubſtances ont toutes quelques inconvéniens. Le miel commun blanc ou jaune (dans ſon état naturel & non altéré par l'addition de quelque corps étranger, comme de la farine, ainſi que le pratiquent les marchands de mauvaiſe foi) eſt donc celui qui convient le plus. Il faut le mêler à la doſe d'une livre pour chaque année, dans la cuve où l'on jette le raiſin, où, étant foulé & preſſé, il fermente avec lui. Il en réſulte un vin beaucoup ſupérieur à celui où cette addition n'aura pas été faite, ſoit pour l'agrément du goût & de la ſaveur, ſoit pour la quantité d'eau-de-vie qu'il fournira quand la fermentation vineuſe ſera complette.

Il eſt à propos d'entrer ici dans quelque détail ſur le procédé énoncé : 1° Il faut délayer exactement le miel dans le moût que l'on tire du raiſin, avant qu'il fermente, & le répandre également dans la cuve ſur la

ſurface des raiſins : 2° Comme le vin ou le moût qui eſt extrait par l'effet du preſſoir, ne participe pas autant du correctif que celui que l'on a retiré de la cuve ou que l'on obtient ſans preſſer (c'eſt dans ce dernier que l'on trouve preſque tout le miel diſſous), il faudra mêler également les différens produits enſemble, ſi l'on veut avoir un vin égal en bonté : 3° Si l'on preſſe le raiſin avant de le faire fermenter dans la cuve, pour en faire auſſi fermenter (comme cela ſe pratique dans quelques-unes de nos provinces, ſurtout pour le vin blanc), il ne faut que délayer le miel dans une partie de ce moût, & agir de même lorſque l'on dégrappe les raiſins ; car dans ce cas la pellicule nage toujours dans une grande quantité de moût, & ne retient preſque pas plus le miel que lui.

Ceux qui ont fait l'hydromel vineux, ſavent combien il faut d'années pour qu'il ſoit entièrement dépouillé de ſa ſaveur mielleuſe, qui eſt toujours déſagréable. Ils ſeront peut-être ſurpris de ne trouver aucun goût mielleux dans le vin réſultant du procédé dont nous parlons ; mais leur étonnement ceſſera, lorſqu'ils conſidéreront que l'aloës & la coloquinte, &c. perdent leur amertume en fermentant, & que la fermentation qui s'établit dans l'opération du vin, eſt bien plus vive, plus rapide que celle que fait l'hydromel ; ce qui dénature davantage l'aggrégation mixtive du miel : 1° Parce qu'on

travaille une plus grande maſſe de matériaux : 2° Parce que le moût, même miellé, eſt plus délayé, moins ſirupeux que l'eau miellée qui donne l'hydromel (elle doit ſoutenir un œuf) : 3° Parce que le raiſin donne plus d'air que de miel ; ce qui agite, échauffe, & atténue davantage les parties intégrantes de la matière : 4° Parce que le véhicule du miel dans l'hydromel eſt l'eau, tandis que dans l'opération préſente, c'eſt un compoſé de ſubſtances, qui ont chacune leur goût particulier, & que d'ailleurs le miel ne fait ici qu'une très-petite quantité de la maſſe.

La fluidité eſt le premier mobile ; de là il eſt aiſé de voir la raiſon pourquoi certaines ſubſtances (les plus capables de la fermentation ſpiritueuſe), lorſqu'elles ſont en petites maſſes, diſſoutes dans une trop petite quantité d'eau, pourriſſent plutôt que de fermenter. Par exemple, un fruit dont chaque partie de ſuc eſt iſolée, ſéparée d'une autre ſa voiſine, par le réſeau du parenchyme, pourrira. Un amas conſidérable de ce fruit pourrira de même ; mais leur ſuc raſſemblé hors des cellules, formera un aggrégat où la fermentation vineuſe ne manquera pas de s'établir. Il en eſt de même dans un amas de grains humectés, qui deviennent doux en germant, & ont par conſéquent en eux-mêmes la vertu fermentative vineuſe ; ſi cependant on n'étend pas le ſuc de ce grain dans beaucoup d'eau, il pourrit.

Il ſuit de ces phénomènes, que lorſque la

fermentation s'établit dans de petites masses, elle est plus propre à les faire pourrir qu'à les rendre spiritueuses : 1° Parce que les principes mixtifs constituans n'étant pas assez étendus, ils n'ont point de jeu & de réaction les uns sur les autres : 2° Qu'il faut de fortes cohésions & simultanées, des ébranlemens rapides, des combinaisons & décompositions multipliées, desquels naisse une chaleur assez considérable, pour que des principes du corps doux, elle forme le principe spiritueux, & pour le combiner convenablement avec les huiles qui doivent se dégager & s'atténuer à leur tour pendant la fermentation. Toutes ces opérations ne peuvent se faire sans mouvement, & le mouvement dans les corps, ne peut exister sans la liquidité.

Quelques corollaires suivent naturellement de ces principes : 1° Une grande masse de moût fermentant à la fois, donnera un vin plus généreux : 2° La lenteur avec laquelle commence la fermentation, est une perte pour le principe spiritueux, qui ne naît que d'un grand choc. Il faut donc l'établir le plus subitement possible, en donnant tout d'un coup une chaleur de 15 à 18 dégrés à la liqueur, & en y mettant un levain de sa nature, comme il sera dit ci-après.

La rapidité de la fermentation doit cependant être modérée ; autrement elle pourroit occasionner une chaleur capable de dissiper l'esprit lorsqu'il se forme. Il faudroit donc, dans ce cas, la modérer par l'intromission

d'un air plus froid, en verſant dans la cuve un moût froid qui n'a pas encore fermenté, ou un vin déjà fait. Il faut obſerver enfin que la latitude des dégrés de chaleur qu'excite la fermentation, s'étende promptement & ſe ſoutienne depuis 20 à 25 dégrés du thermomètre de M. de Réaumur.

L'on connoît les produits ſpiritueux de la fermentation, & ils ſe préſentent à nous ſous différentes formes. Dans un moût qui fermente, c'eſt cette *vapeur* ſubtile, incoërcible, mortelle, qui s'échappe, appelée *gas*, que l'on ne connoît que par ſes effets; dans un vin, c'eſt l'*eſprit ardent* que l'on obtient par la diſtillation, dans l'eſprit ardent, c'eſt une *huile ſubtile*, connue ſous le nom d'*æther*, que l'on obtient par une décompoſition de cet eſprit ardent; enfin c'eſt l'*æther acéteux* que l'on obtient en mettant à part le produit mobile d'une diſtillation du vinaigre radical, qui en fournit plus ou moins, ſelon que ce vinaigre a été fait avec un vin plus généreux. D'après cela, il eſt aiſé de voir que pour perfectionner les vins, il faut réunir néceſſairement les trois moyens ſuivans.

1° On doit établir promptement & au moyen d'une chaleur artificielle & d'un levain approprié, la fermentation dans une liqueur. Il faut que cette liqueur ſoit aggrégée dans la plus grande quantité poſſible; que la fermentation ſoit rapide, tumultueuſe avec ſifflement, & maintenue telle juſqu'à la fin. Par ce procédé, il s'é-

levera en peu de temps au deſſus de la liqueur, une grande quantité d'écume ou mouſſe, appelée *fleur du vin*, qui formera promptement une croûte épaiſſe, ou le *gas*, lors de ſa fermentation, ſe réverbérera comme contre une voûte, & par là trouvant peu d'iſſue, il ſera obligé de ſéjourner plus long-temps avec la liqueur, & s'y unira plus abondamment avec les huiles à meſure qu'elles ſe forment, d'où il réſultera plus d'eſprit ardent.

2° Il faut couvrir la cuve avant que la croûte ſoit formée; & lorſqu'elle le ſera, empêcher les obſtacles qui s'oppoſent à ſa contiguité, & les cauſes qui la font rompre; nous en pouvons compter pluſieurs : par exemple, ſi on n'a pas aſſez foulé le raiſin lorſqu'on le met dans la cuve, on eſt forcé d'ouvrir cette croûte pour le fouler davantage, ce qui s'exécute juſqu'à trois fois dans pluſieurs Provinces; en foulant exactement le raiſin lorſqu'on le met dans la cuve, ou en ne mettant que le moût du raiſin que l'on preſſe avant la fermentation, on obvie à l'inconvénient de rompre la croûte. Il n'eſt pas néceſſaire d'inſiſter ſur ce dernier moyen, parce qu'il ne peut avoir lieu que pour les vins blancs que l'on fait cuver dans quelques Provinces. Ce procédé ne paroît pas bien bon. On ne peut preſſer les vins qu'on veut avoir rouges avant leur fermentation, à moins qu'on ne veuille enſuite ajouter au moût la quantité de pellicules

de raiſins rouges néceſſaires pour le colorer; car le moût, comme le véhicule aqueux, eſt incapable d'extraire la partie colorante de la pellicule qui eſt de nature réſineuſe; mais lorſqu'il ſe ſera formé dans le moût de l'eſprit ardent, il en tirera alors aiſément la teinture.

La croûte ſe rompra auſſi dans les vins que l'on aura trop rigoureuſement dégrappés; elle manquera alors de ſoutien, & ſe précipitera fréquemment au fond de la liqueur par petites maſſes. Il eſt vrai qu'il s'en forme bientôt une nouvelle, qui bouche ces interſtices, ainſi que les gerſures, & le gas ſe forme de temps en temps, malgré toutes les précautions requiſes. Enfin ce qui nuit éminemment à la concentration du gas dans la liqueur, c'eſt l'agitation fréquente que l'on donne à la matière fermentante, en y jetant de nouveaux raiſins dans ce temps, & ſurtout en négligeant de niveler celui qui eſt entaſſé avant que la croûte l'ait couvert; ce ſont autant d'interſections dans la croûte, qui formeront autant de conduits aiſément perméables au *gas*.

Il faut au moins tout l'hiver, conſerver dans le vin fait, la lie que l'on appelle *mère*, que ce vin a précipitée durant & après ſa fermentation; il faut remarquer, 1° que *cette lie* ou *mère* & les fleurs qui forment ce qu'on appelle croûte lorſqu'elles ſurnagent, ſont douées de la vertu fermentiſcible vineuſe par excellence; car étant

ſéchées à l'air, elles peuvent être conſervées comme le meilleur levain pour donner le branle aux fermentations; & ce ſont elles qui ont été déſignées dans le cas où on a dit qu'il falloit en employer : 2° que c'eſt uniquement à ces ſubſtances qu'eſt due la fermentation ſpiritueuſe qui s'établit dans la *rafle* ou le *marc*, dont on retire proportionnellement plus d'eſprit ardent, que d'une pareille quantité de vin dont la rafle a été tirée (c'eſt un fait certain, mais très-ſingulier); car les grappes de raiſin & les pellicules qui compoſent la rafle, ne contenant que des muqueux auſtères, ne ſont ſuſceptibles ni les unes ni les autres de la fermentation vineuſe. Le peu de vin qui les humecte, après qu'elles ont été preſſées, ne ſauroit fournir cette quantité d'eſprit ardent.

Ce phénomène paroîtra moins frappant, ſi l'on conſidère, 1° que ces grappes & ces pellicules ont amaſſé, comme une écumoire, la plus grande partie des fleurs du vin, & qu'elles en ont peu perdu par la preſſion; 2° que le gas qui eſt niché dans ces matières ſpongieuſes, a la propriété de former l'eſprit-de-vin par ſon union avec les huiles qui abondent dans ces ſubſtances; 3° que cette rafle, ſans autre addition d'eau que l'humidité qui lui eſt reſtée ſortant de la preſſe, étant enterrée & couverte d'une croûte de glaiſe, fermente vivement, ne perd point de gas, & par un procédé qui

auroit conduit toute autre ſubſtance à la putréfaction, donne encore plus d'eſprit ardent que par tout autre moyen.

Il faut conſidérer d'ailleurs, que quand il s'établiroit dans cette ſubſtance une fermentation aigre, à cauſe du défaut de corps muqueux doux, le *gas* ſeroit capable de corriger la putridité, & de rétablir dans ſon premier état le corps putréfié; il y a plus, de la viande pourrie, molle, blanche & ſans conſiſtance, expoſée à une liqueur fermentante, ou ſeulement à ſes vapeurs, eſt ſortie douce, ferme, ſans odeur de pourri & s'eſt conſervée avant de pourrir de nouveau auſſi long-temps que ſi elle ne l'avoit pas été (1); d'où M. Macbridge, Auteur de cette belle obſervation dans ſon *Traité des Antiſeptiques*, conclut que l'air combiné étant la ſeule ſubſtance que perdent les corps qui ſe corrompent, on peut les rétablir en y inſinuant cet air abondamment dans les corps qui fermentent. Mais le gas n'a ſervi ici qu'à empêcher la putréfaction ſans arrêter la fermentation; elle ſe continue dans ce corps preſque ſec ou noyé dans beaucoup d'eau (comme quand on fait le petit vin), & dans l'un & l'autre cas, les huiles ſe développent du muqueux auſtère, & le gas, par l'union mixtive qu'il

(1) L'on obſerve que dans certains ragoûts avec la viande, où les Cuiſiniers mettent du vin, celle-ci acquiert plus de conſiſtance.

contracte avec l'huile, la rend comme lui également miscible aux huiles ténues & à l'eau ; ce qui est le caractère distinctif & particulier de l'esprit-de-vin. Il est question de savoir comment on peut connoître quand un vin est le plus vin possible, & quand il commence à se décomposer.

On connoît que la fermentation tumultueuse est finie dans la cuve, par l'affaissement successif de la croûte, par la diminution de la chaleur, du sifflement, du mouvement du liquide ; il faut alors le tirer promptement, le vider dans les tonneaux avec ses *fleurs* ou *mère*, le faire dégorger, le boucher, &c. Dans cet état, il n'est pas encore aussi parfaitement vin qu'il peut le devenir, les corps muqueux n'y sont pas encore entièrement détruits ; la lie qui doit se précipiter, ainsi que le tartre, sel essentiel du vin, à la faveur d'un mouvement & d'un reste de chaleur, sont soutenus dans la liqueur en plus grande quantité qu'ils ne le feroient si la liqueur étoit moins visqueuse, plus tranquille & plus froide. En outre, la plupart des principes mixtes adhèrent encore un peu les uns aux autres dans les nouveaux composés : les uns, comme les gras & les huiles, contractent les unions moins cimentées ; d'autres, comme une partie du sel essentiel & de la terre principe, & quelquefois de l'air, abandonnent la liqueur & se précipitent les uns en haut, les autres en bas, selon leurs gravités spécifiques.

C'eſt l'enſemble de ces divers mouvemens que ſubit un vin nouvellement fait, que l'on appelle *fermentation vineuſe inſenſible*, & dont l'étendue n'a point de terme limité ; parce qu'indépendamment de la qualité du vin, elle dépend d'une nombreuſe variété d'inſtrumens, ſoit internes, ſoit externes, qui ont action ſur la liqueur & ſur ſes parties conſtituantes. Ce ſont ces actions combinées qu'il importe de connoître & de ſavoir employer, pour pouvoir aſſigner parfaitement le point de complément de la fermentation vineuſe, & les moyens de l'avancer ou de la retarder. Pour rendre un vin généreux autant qu'il peut l'être, il faut preſque toujours ſacrifier l'agréable. L'on ſait qu'une liqueur eſt d'autant plus eſtimée, que l'eſprit de vin eſt uni plus parfaitement avec le ſucre & l'aromate, & qu'il ſe diſtingue moins : au contraire un vin eſt d'autant plus généreux, que le muqueux doux y eſt plus détruit, & qu'il y a plus de ſel eſſentiel précipité.

Le muqueux doux eſt détruit dans le vin, lorſqu'il n'eſt point viſqueux, & lorſqu'il n'a point de goût ſucré ; l'on peut accélérer cette deſtruction par les mêmes cauſes qui excitent la fermentation, comme l'air chaud, l'addition de la *fleur* ou *mère* du vin, en tenant le vin en plus grande maſſe, &c. Lorſqu'au contraire on veut que le complément de la fermentation ſoit retar-

dé, il faut tenir le vin dans une cave fraîche & très-profonde, le féparer de fa lie & le mettre dans des bouteilles bien bouchées, ou au moins en moindre maffe qu'il ne l'étoit dans le tonneau.

On connoît que le tartre eft précipité dans un vin, lorfque le vin eft bien tranfparent, net, dépouillé, moins foncé; lorfqu'après avoir fufpendu dans le centre de la liqueur des copeaux de bois fpongieux, qu'on les retire fans fecouffes, & qu'on les trouve imbibés & teints de la couleur du vin, fans être empâtés d'un limon coloré & brillant, qui, lorfqu'il fe préfente, peut être aifément reconnu pour du tartre en très-petits criftaux. On reconnoît encore par cette expérience, qu'il ne fe forme plus d'efprit-de-vin dans la liqueur.

Le tartre eft le fel effentiel de la vigne; il eft dans le moût comme il eft dans le vin; c'eft un des fels qui requiert le plus d'eau pour fa diffolution; à peine trente parties d'eau chaude en diffolvent-elles une de tartre, & il eft, ainfi que beaucoup d'autres, indiffoluble dans l'efprit-de-vin; de forte que dans une liqueur qui en eft faturée, fi l'on ajoute de l'efprit-de-vin, ce dernier s'unira à l'eau qui perdra fa propriété diffolvante du tartre, & ce tartre fe précipitera en raifon de l'addition de l'efprit-de-vin. Ce qui fe paffe dans une fimple diffolution de tartre par l'addition de l'efprit-de vin ainfi fuppofée, arrive dans

un vin nouveau par la création de l'esprit-de-vin durant la fermentation insensible. Une partie du tartre se dépose avec la lie, l'autre adhère aux parois des tonneaux ou des bouteilles, lorsqu'on a tiré le vin avant le complément de cette fermentation. Donc on connoît qu'un vin est autant généreux qu'il peut le devenir, lorsqu'il ne dépose plus de tartre. Cet indice est des plus certains, ainsi que celui par lequel on peut s'assurer que l'esprit-de-vin manque à la liqueur, ou a subi des combinaisons qui le dénaturent, lorsque le tartre qui étoit précipité se dissout de nouveau, comme il arrive quand le vin devient vinaigre.

Le but de la fermentation vineuse est manqué quant à la formation de l'esprit ardent, ou est à son terme, lorsqu'un vin devient aigre, poussé ou graisse. Il faut donc nécessairement connoître quand ces genres d'altérations doivent arriver, & les causes qui les produisent, afin de les prévenir ou de les distiller avant leurs altérations. Un vin quelconque contient toujours en lui-même les causes de sa destruction ; c'est la partie des différens corps muqueux que la fermentation n'a pu détruire. Elle est, quant à ses parties mixtives, dans un mouvement continuel de combinaison ou de décomposition, quoiqu'insensible, favorisé d'ailleurs par la liquidité, qui est, comme l'on sait, le premier mobile de la fermentation. Quand donc le corps muqueux doux sera détruit, & qu'il

ne fe formera plus d'efprit ardent, cet efprit-de-vin lui-même, ainfi que les autres parties intégrantes du vin, feront combinés diverfement par la continuité de la fermentation. On obferve que dans un vin aigri, dit vinaigre, la fubftance réfineufe colorante eft en moindre quantité; que l'on y trouve plus de tartre, très-peu de lie, point d'efprit ardent, à moins que le vinaigre ne foit récent; & ce vinaigre fera d'autant plus acide, que le vin dont il réfultera étoit plus généreux.

On obferve encore que, pour que les vins de cette claffe fubiffent la fermentation acéteufe, il faut les mettre à l'air libre, dans un lieu chaud, & il s'excite de la chaleur dans cette feconde fermentation; en forte qu'un thermomètre plongé dans un vin, indiqueroit quand il va aigrir, lequel indice feul ne feroit cependant pas toujours fuffifant; car un vin peut aigrir fans une augmentation bien fenfible de chaleur, ce qui arrive furtout aux petits vins, c'eft-à-dire, à ceux qui outre le muqueux doux, contiennent des muqueux fades, aigres ou auftères. Ces vins tournent à l'aigre fans tumulte & infenfiblement, comme feroient les muqueux eux-mêmes ifolés d'autres fubftances, tenus feulement à l'air & dans la température propre à la fermentation. Il eft vrai que ces vins peuvent être appelés plutôt aigres que *vinaigres*; ils n'ont du vinaigre ni l'odeur pénétrante, ni l'acidité; ce n'eft que

long-temps après que le peu d'esprit-de-vin qu'ils contiennent, contracte une aggrégation mixtive avec la liqueur acide. Enfin les plus mauvais vins sous ce point de vue, fournissent encore de l'eau-de-vie, tandis que de beaucoup meilleurs & qui ont éprouvé la fermentation tumultueuse & acéteuse, n'en donnent point. Cela est si vrai, que l'on peut, en faisant subir la fermentation tumultueuse à ces moûts médiocres, au moyen de la chaleur, du contact de l'air & des levains analogues, les rendre aussi bons vinaigres que le deviennent les bons vins.

On peut, par un appareil très-simple & très-facile, connoître quand le vin s'aigrira dans le tonneau, en adaptant au haut de ce tonneau très-plein, un tuyau cimenté & garni à son sommet d'une vessie huilée, flexible & pleine d'air; on s'assurera, en la comprimant de temps en temps de bas en haut, si elle contient de l'air, ou s'il a été absorbé. Cet indice est des plus certains pour les vins, comme pour toutes les autres substances sujettes à s'aigrir. Lorsque l'air commence à s'absorber, on ne distingue encore au goût aucune acidité.

Quant aux moyens d'empêcher ou d'éloigner cette altération, ils se déduisent aisément de cette expérience & de la méthode que l'on employe pour faire le vinaigre. Il n'y a qu'à faire tout l'opposé, c'est-à-dire, soutirer un vin avant la cha-

leur pour le priver du tartre précipité, qui eſt un levain pour la fermentation acéteuſe ; & la lie-mère qui l'eſt pour tous les genres de fermentation ; boucher exactement les vaiſſeaux qui contiennent le vin, les tenir très-remplis, & les placer dans une cave aſſez profonde.

La ſeconde cauſe qui dérange la fermentation vineuſe inſenſible, c'eſt la pouſſe des vins, laquelle provient, comme on l'a déjà remarqué ailleurs, de l'altération qu'ils éprouvent en perdant, outre l'air ſurabondant élaſtique, qui lui eſt ſuperficiellement combiné, & qui contribue à lui donner le goût vineux, une grande partie de celui qui eſt combiné dans la liqueur ou dans les mixtes dont elle eſt formée, par une ſuite néceſſaire de la fermentation, & continuée dans un muqueux où le doux ne domine pas ; ce qui dénature les vins, les rend plats, foibles, & de mauvais goût. Le ſigne qui indique cette altération, eſt lorſqu'un tonneau très-bien bouché & plein, perd du vin par les moindres ouvertures ; par exemple, par un petit trou de vrille fait dans ſa partie inférieure, ce qui annonce qu'il ſe trouve aſſez d'air dans la liqueur pour la preſſer, comme feroit l'air extérieur qui auroit communication par le bondon ; car ſans l'exiſtence de cet air élaſtique dans la liqueur, on ſent bien que l'air de l'atmoſphère eſt plus que ſuffiſant pour ſoutenir le vin dans le tonneau. La même veſſie dont on a parlé

pour

pour les vins aigres, étant adaptée, vide au haut, des tonneaux, annoncera en se remplissant, que l'air abandonne la liqueur. Ce vin est perdu, pour peu que le vaisseau qui le contient soit mal bouché, soit agité ou sente la chaleur. Les seuls moyens de prévenir ces inconvéniens, sont d'ajouter du moût ou du muqueux doux au vin qui travaille, de le tenir dans des caves profondes, & dans lesquelles les oscillations continuelles de l'air se feront peu sentir, d'ôter l'élasticité à l'air surabondant dans la liqueur, ce qui suspend aussi la fermentation; car cet air, par sa mobilité ou sa facilité à être condensé ou raréfié, selon les dégrés de chaleur de l'atmosphère, y contribue plus que l'on ne pense. On a trouvé que la vapeur du soufre enflammé étoit la substance la plus propre à produire cet effet; on appelle cette opération *muter les Vins* (1).

---

(1) On appelle soufrer ou muter un vin, l'action de faire brûler du papier, du fil ou des morceaux de toiles soufrés dans le tonneau quelques heures avant d'y mettre le vin, & le tenir bouché jusqu'à ce moment. On peut même soufrer les tonneaux pleins, pourvu qu'il s'y soit fait une petite diminution du volume du vin. On doit alors avoir un morceau de toile ou mèche soufrée & enflammée, la placer sur l'ouverture du tonneau, & avec un chalumeau quelconque, souffler sur la flamme pour faire entrer le plus de vapeur possible dans le tonneau. On peut répéter cette opération tous les quinze jours, parce que ce temps suffit pour

C'eſt le moyen de faire les vins muets, connus de tout le monde ; il eſt ſans doute le plus efficace pour retarder la pouſſe des

---

laiſſer appercevoir une diminution ſenſible du volume de la liqueur; il faut éviter avec ſoin que cette toile ne tombe dans le vin. Cette opération eſt indiſpenſable pour les vins trop aqueux & de petite qualité, principalement pour ceux qui aigriſſent & pouſſent promptement. Elle convient en général à toute ſorte de vins, excepté à ceux qui ſont viſqueux, ſirupeux, qui par conſéquent ont beſoin d'une fermentation plus active. La vapeur du ſoufre enflammé ôte l'élaſticité à l'air ſurabondant, ce qui ſuſpend la fermentation. On lit dans le Dictionnaire Encyclopédique, au mot *Vin*, „ que pour arrêter la fermentation des liqueurs, „ il ſuffit d'environner les vaiſſeaux qui les contiennent, de vapeurs ſulfureuſes, qui pénètrent „ dans les tonneaux par les pores du bois„. Il eſt impoſſible en mutant le vin, ſurtout avec ces mèches, de ne pas être incommodé par la vapeur ſuffocante du ſoufre, & il eſt à craindre qu'il n'en tombe quelques gouttes dans le vin, ou même une partie de la toile qui lui ſervoit de ſupport; dans le premier cas, le vin auroit un goût de ſoufre; dans le dernier, celui d'empyreume. Monſieur l'Abbé Rozier à qui nous devons deux excellens Mémoires ſur les vins, fruits d'une longue obſervation, éclairé par le flambeau de la Chimie & de la bonne Phyſique, a fait conſtruire, pour éviter ces inconvéniens, une eſpèce de petite cheminée de tôle, dont la baſe eſt large de trois pouces & haute de quatre, & ſon couvercle eſt en forme de dome, ſurmonté d'un cornet décrivant un peu plus d'un demi-cercle, c'eſt-à-dire,

vins, & même pour l'empêcher, si on a soin de réitérer cette opération lorsque cette

---

retombant plus bas que la base de la cheminée. Le devant de la cheminée se ferme par une porte à coulisses. On place l'extrêmité recourbée du cornet dans le tonneau, on allume la toile soufrée; on ouvre plus ou moins la porte, suivant l'activité de la flamme : lorsque le tonneau est rempli de cette fumée, elle regorge par la porte & éteint la flamme, parce que l'air n'a pas plus d'élasticité. Alors, si l'on en veut faire entrer davantage, on rallume la mèche & on se sert d'un soufflet. Il n'est pas nécessaire d'avertir qu'il faut garnir avec du linge l'ouverture du bondon, que ne remplit pas entièrement le cornet. Je me trouve fort bien, dit cet habile Œnologiste, de cette invention, & je ne suis plus fatigué par la vapeur du soufre.

Camerarius & Levinius nous apprennent que les Anciens étoient en usage de parfumer les tonneaux avec le soufre, „ pour préserver les vaisseaux de „ la putridité, procurer une plus grande chaleur „ au vin, ou plus d'activité & de force à ses es- „ prits. Mais il ne paroît pas qu'ils ayent employé „ cette vapeur pour muter les vins. Quand ils „ vouloient conserver le vin en moût, on plon- „ geoit le tonneau dans la mer ou dans une rivière „ profonde, l'y laissant pendant un certain temps. „ Le froid, dit Plutarque (1), l'empêche de fer- „ menter en étouffant l'activité des esprits qu'il „ contient, & fait qu'il conserve sa douceur pen- „ dant long-temps „. Ils employoient aussi le même moyen pour accélérer la clarification & la maturité des vins nouveaux; de là est venue la dénomination de *vinum thalassites*.

(1) Quæst. nat. 27.

vapeur s'étant exhalée ou combinée, le vin prend trop de piquant. On se trompe quand on pense qu'il n'y a que les vins blancs que l'on peut muter, & que cette opération décolore les rouges. Il est vrai que la vapeur du soufre détruit certaines couleurs, mais c'est seulement lorsqu'elle agit immédiatement sur elles.

La méthode d'aluner les vins disposés à la pousse, n'est pas à négliger; l'alun n'empêche pas la précipitation de l'air surabondant, mais il tient en dissolution les substances terreuses qui se seroient précipitées avec & lui auroient rendu la liqueur opaque. En empêchant ce mouvement dans les vins, il en résulte une moindre décomposition des autres principes; il supplée d'ailleurs en partie à la perte de l'air surabondant par son goût aigre & austère, qui imite assez celui des vins aërés & tartareux. Au reste le goût doit être indifférent; car on ne sauroit guère conseiller d'aluner les vins, si ce n'est pour empêcher l'altération, qui les rend moins généreux dans le cas où l'on veut les distiller. Dans le vin destiné à la boisson, l'alun pourroit être préjudiciable à la santé, à moins que la quantité en fut très-petite. La dose que les Vignerons employent communément, est au moins d'une demi-livre sur deux années de vin. L'année est de 80 pintes, mesure de Paris.

Enfin, les autres moyens d'empêcher la pousse des vins, sont de ne les point expo-

ſer aux alternatives du chaud & du froid, de ne les pas tranſvaſer ſouvent, ni les faire voyager, mais eſſentiellement de tenir très-exactement pleins les vaiſſeaux qui les contiennent; car un air, quoiqu'élaſtique, lorſqu'il eſt comprimé & qu'il n'a point d'iſſue, ſe bande contre chaque partie du fluide où il eſt mêlé, & c'eſt un moyen de plus pour en retarder le mouvement.

Outre les ſignes reſpectifs des deux ſortes d'altérations dont on vient de parler, on remarque encore que le tonneau contenant du vin qui tend à l'acidité eſt ſec, auſſi bien que le ſable qui couvre le bondon. Le tonneau d'un vin prêt à pouſſer eſt toujours mouillé, couvert d'une eſpèce de moiſiſſure, la liqueur paroît ſuinter par les jointures des douves, le ſable placé ſur le bondon forme une eſpèce de pâte limoneuſe & de couleur vineuſe.

La *graiſſe* eſt une maladie qui attaque les vins durant leur fermentation inſenſible, & elle eſt d'autant plus nuiſible à la conſervation de l'eſprit ardent, que dans cette altération, comme dans celle qui forme le vinaigre, l'eſprit déjà formé ſe détruit pour ſubir de nouvelles combinaiſons; car les vins gras, ſoumis à la diſtillation, ne donnent qu'une petite quantité d'eau-de-vie qui eſt graſſe, colorée & huileuſe; & ſi l'on pourſuit cette diſtillation, on obtient une plus grande quantité d'huile, & plus ténue que des autres vins. Quelques-uns croyent que cette ma-

ladie des vins eſt une ſuite de la trop grande maturité des raiſins lors de la vendange. J'ai vu, en Provence, pluſieurs particuliers qui devançoient un peu les autres dans la vendange pour la même raiſon, ſans cependant le faire avant que les raiſins fuſſent parvenus à une certaine maturité. Il faut convenir que cela peut y contribuer; mais la véritable cauſe paroît plutôt venir de ce qu'on ne laiſſe pas aſſez cuver les vins, afin de leur donner plus de montant, & pour mieux conſerver l'aromate, ce qu'on appelle communément le *bouquet;* & la raiſon en eſt que la partie mucilagineuſe n'a pas aſſez été détruite par la fermentation. Au ſurplus, le vin qui graiſſe devient plat & fade; il jaunit quand on le verſe; il file comme l'huile; il ſe met difficilement en écume, quand on l'agite, & donne des indigeſtions à ceux qui le boivent. On connoît qu'un vin *filera*, ou ſera gras, lorſqu'il ne ſe précipitera plus de tartre dans les tonneaux, & que le vin ſe décolorera ou jaunira, ce qui annonce qu'il ne ſe forme plus d'eſprit ardent par la fermentation inſenſible, & même que celui qui exiſtoit ſe perd, puiſque la ſubſtance colorante, dont l'eſprit-de-vin étoit le diſſolvant, ſe précipite en partie.

Ces vins, après la fermentation tumultueuſe, ſont auſſi riches en eſprits qu'ils le ſeront jamais. On conſeille de diſtiller ces vins dès que l'on appercevra des ſignes d'altération qu'on a indiqués. Les eaux-de-vie

tirées de ces vins seront de mauvaise qualité & d'un goût d'autant plus empyreumatique, que le vin distillé sera plus mucilagineux & plus semblable aux vins de grains. Quelques altérations qu'ayent subi les vins, on les rétablit en les mêlant, l'année suivante, avec trois parties de moût nouveau ; mais si ce moût est de mauvaise qualité, & que l'altération du vin soit à son dernier période, ce moût sera insuffisant & demandera une plus grande addition d'un muqueux doux.

La correction si vantée des vins aigris ou poussés, que l'on prétend faire par l'addition de l'esprit-de-vin tartarisé, est vicieuse; 1° en ce qu'elle rend le vin amer & trouble ; 2° en ce qu'elle est trop dispendieuse. Nous joindrons ici quelques préceptes dont l'exécution ne contribuera pas peu à les perfectionner & à les conserver. Si l'année a été très-sèche & très-chaude, surtout dans les pays chauds, le vin sera visqueux & sirupeux ; c'est pourquoi on le laissera pendant tout l'hiver dans un cellier où il ne gèle point. S'il est encore trop doux après l'hiver, on le laissera dans ce même cellier jusqu'à ce qu'il ait acquis la fluidité convenable & perdu sa trop grande douceur. Si l'année est froide & pluvieuse, ce qui donne lieu de craindre pour la durée du vin, on l'encavera dès que la fermentation tumultueuse aura cessé dans le tonneau. Pour soustraire le vin aux oscillations & variations de l'air, il faut faire choix d'une bonne

cave; c'eſt la cave qui fait le vin. Une cave ſera bonne, ſi elle n'eſt placée près d'un chemin, ou près de l'attelier d'un Forgeron, d'un Charpentier, &c. (1); ſi elle eſt très-profonde, ſi la voûte en eſt fort exhauſſée, ſi les jours ou ſoupiraux ſont dirigés du côté du Nord & éloignés des objets capables de réverbérer la chaleur du ſoleil, enfin ſi elle n'eſt point humide. L'on trouvera tous les principes qui ont été expoſés, pleinement développés dans deux excellens Mémoires de M. l'abbé Rozier, l'un ſur les eaux-de-vie, l'autre ſur les vins de Provence. Le premier a été couronné par l'Académie de Limoges,

(1) Le bruit d'un chemin & de ces atteliers, auſſi bien que celui du tonnerre & du canon, eſt fort à craindre pour les vins qui ont déjà quelque diſpoſition à s'altérer, & pour ceux qui ſont petits & foibles; mais il paroît qu'il n'en eſt pas de même des vins qui ſont aſſez généreux. Quant au bruit du tonnerre, je n'ai jamais obſervé pendant plus de quinze ans, qu'il ait cauſé la moindre altération à un vin de la nature de ceux dont je viens de parler, qui étoit cependant dans une cave peu profonde, ou plutôt un cellier, dans un lieu ſitué entre des montagnes & des rochers, & fort expoſé aux orages, où l'exploſion de ce météore étoit terrible, à cauſe de l'écho de ces montagnes & de ces rochers. On en a encore une preuve dans l'uſage où étoient les Anciens d'expoſer à l'air, à la pluie, au ſoleil & à toutes les injures du temps, leurs vins ſpiritueux & vigoureux, ainſi que nous l'avons remarqué ailleurs.

l'autre par celle de Marſeille. L'habile Œnologiſte, guidé par une longue obſervation, éclairé par la bonne Phyſique & la Chimie, a répandu le plus grand jour ſur cette matière.

CHAPITRE V.

Choix des moyens de conſerver au Vin toute ſa Liqueur, en le tirant de la cuve.

LA première précaution que l'on doit prendre lorſque l'on veut tirer ſon vin de la cuve, eſt de faire un bon choix des tonneaux qui doivent le recevoir. L'invention de ces vaiſſeaux eſt due aux Piémontois. „ Nous ſerions ſans doute ſaiſis d'admira- „ tion, dit Pline, ſi nous n'en avions ja- „ mais eu, ſi nous réfléchiſſions ſur l'induſ- „ trie & le ſoin qu'a dû exiger la conſtruc- „ tion d'un vaſe formé de pluſieurs plan- „ ches, réunies ſeulement par des liens de „ bois, qui contient une certaine quantité „ de liquide ſous une forme aiſée à tranſ- „ porter, & la plus propre à ſouffrir un aſ- „ ſez grand choc, ſans permettre à la li- „ queur qu'il renferme de ſe perdre, les „ calculs du Géomètre échoueroient où l'ha- „ bitude & preſque une ſimple routine de „ l'ouvrier réuſſiſſent aſſez bien „. En effet, dit M. Rozier, cette forme eſt la plus commode & la plus avantageuſe pour conſerver

le vin. Si l'on plaçoit la liqueur dans un vaiſſeau carré, le moindre vide laiſſeroit trop de ſurface au vin, & par conſéquent plus de facilité à la ſortie de ſon air ſurabondant, à la ſéparation & à l'évaporation de ſa partie ſpiritueuſe, & les oſcillations de l'air extérieur auroient une action trop puiſſante ſur la liqueur : il arriveroit de là que la moindre ſecouſſe agiteroit la maſſe totale de la ſurface, tandis que, dans le tonneau, la ligne tranſverſale diminue en montant, & va ſe perdre vers le bondon.

Quant aux bois qui doivent ſervir à la conſtruction de ces vaſes, le chêne, le mûrier, le châtaignier & le hêtre ſont les plus avantageux : le premier eſt préférable, & tous doivent être ſains & très-ſecs avant d'être employés.

Le judicieux M. Bidet répète continuellement, dans ſon *Traité ſur la nature & la culture de la vigne*, que l'air eſt la peſte du vin. Cette propoſition, dont tous les Agronomes connoiſſent la juſteſſe, démontre la néceſſité dans laquelle chaque particulier ſe trouve de ſe procurer la meilleure cave poſſible, &, quoique la cave ne puiſſe donner une qualité ſupérieure à du vin foible, elle peut au moins en entretenir la liqueur, en bonifier même les parties ſpiritueuſes.

Pour qu'une cave ſoit bonne, dit M. l'abbé Rozier, il faut, 1° qu'elle ne ſoit pas placée près d'un chemin, d'une rue

fréquentée par des voitures, ou près de l'attelier d'un charpentier, d'un forgeron ou de tout autre artisan, dont les secousses violentes ébranlent nécessairement tout ce qui l'environne.

Les commotions réitérées que les tonneaux éprouvent, ne permettent jamais à la liqueur de s'éclaircir, & la tiennent dans une agitation continuelle, qui augmente la fermentation insensible, & accélère la décomposition par une recombinaison perpétuelle de la lie dans le vin.

2° Plus une cave sera profonde, plus le vin doit s'y perfectionner, parce qu'il y est moins sujet aux oscillations & aux variations de l'air. „ Si cette cave manque „ d'air, dit M. Bidet, placez un tuyau de „ fer-blanc de quatre pouces de diamètre „ contre le mur de la maison, qui descendra „ dans le soupirail de la cave, à trois ou „ quatre pieds de profondeur, & s'élevera „ jusqu'à la couverture de la maison. A l'ex„ trêmité supérieure de ce tuyau, on placera „ un entonnoir de deux pieds de diamètre, „ sur lequel on pratiquera un moulinet, dont „ les ailes seront garnies de toile passée en „ huile, qui, tournant au gré du vent, dirige„ ront l'air vers l'entonnoir, & de là dans „ le tuyau, & le contraindront de descendre „ dans la cave „. Cet expédient est d'autant plus essentiel, qu'il est peu coûteux, & que son utilité est généralement reconnue.

3° La voûte de votre cave ne sauroit

être trop élevée, & cette élévation empêchera que l'air ne dénature votre vin. 4° Les ſoupiraux doivent être placés au Nord, d'où ſouffle ordinairement l'air le plus naturel & le moins meurtrier. 5° Enfin, on ſe donnera tous les ſoins pour l'entretenir toujours ſèche & propre. Ces précautions, auxquelles on ne donne pas toute l'attention qu'elles méritent, ſont ſurtout néceſſaires dans les endroits où le vin, fort peu ſpiritueux, peut être corrompu par le premier corps étranger qui l'avoiſine.

Il n'eſt pas moins important de veiller à la manière dont on ſoutire votre vin. Quelque procédé que vous admettiez en pareil cas, il eſt eſſentiel de faire tous vos efforts pour que l'air n'entre pas dans vos tonneaux. On a imaginé depuis quelques années, une pompe très-propre à cette opération. La ſeule précaution que cette machine exige, eſt de boucher tous les endroits par leſquels l'air pourroit s'y introduire, & par cette méthode, le vin ne perd rien de ſa clarté, & il ne laiſſe échapper que fort peu des principes volatils qu'il contient. Pour avoir du vin parfait & ſans mélange, il faut ſacrifier les cinq à ſix premières & dernières bouteilles qui ſortent du tonneau. Le vin qui approche le plus de la lie, contracte une corruption qui le porte à s'aigrir, & celui qui ſurnage ſur la ſurface, eſt foible, & d'une qualité bien inférieure à celui du centre.

En général, le vin doit être soutiré dans le mois de Mars; mais avant d'y travailler, il doit être soufré ou muté au mois de Janvier, surtout s'il est destiné à passer la mer. Cette opération est indispensable pour les vins trop aqueux & de petite qualité, principalement pour ceux qui aigrissent & poussent promptement. Elle convient en général à toutes sortes de vins, excepté à ceux qui sont visqueux, sirupeux, qui par conséquent ont besoin d'une fermentation plus active.

L'attention de celui qui désire de bon vin, doit se porter jusque sur ses bouteilles. Plusieurs personnes ignorent qu'il est très-dangereux, lorsqu'on les lave pour la première fois, que la poussière dont ces vaisseaux sont recouverts, n'entre dans la bouteille & ne s'attache aux parois intérieurs. Cette poussière, que ces vases contractent dans le four de refroidissement, communiqueroit au vin un fort mauvais goût qu'il ne perdroit jamais. M. l'Abbé Rozier indique un moyen fort simple de prévenir cet inconvénient; il consiste à avoir de l'eau dans un grand vase; que l'ouvrier plonge d'une main la bouteille dans cette eau, & que du doigt index il en bouche l'ouverture, en le passant dans le gouleau de la bouteille. Il tiendra alors de l'autre main un linge mouillé, avec lequel il frottera exactement les parois de la bouteille, & il la plongera plusieurs fois dans

l'eau pour enlever avec plus de facilité cette poussière extérieure. Quand la bouteille est nette, il peut la plonger dans un autre vaisseau plein d'eau pour la laver intérieurement. Il seroit à désirer qu'il se servit du plomb en grenaille ou d'une chaîne, pour finir de la rincer avec plus de propreté. D'ailleurs il ne faut pas négliger de faire égoutter ces bouteilles ainsi lavées, afin que toute l'humidité intérieure soit entiérement dissipée lorsqu'on y mettra le vin. M. l'abbé Rozier rapporte, sur cet article, une observation fort singulière, & qui paroît être constatée par l'expérience; c'est que le vin blanc mis dans des bouteilles de verre blanc, se perfectionne beaucoup mieux que s'il étoit renfermé dans de semblables bouteilles, mais faites avec du verre noir. Peut-être trouveroit-on dans la transparence des premières, la cause de ce phénomène.

CHAPITRE VI.

Qualités des différens Vins dont on fait usage en Europe.

LE Vin est ou gros ou délicat, ou il participe à ces deux qualités. Le gros vin contient peu de phlegme & beaucoup de souffre grossier, de terre & de sel fixe; de manière que les principes qui le composent sont

portés avec moins de facilité au cerveau, & s'en dégagent avec plus de peine quand ils y ſont parvenus. Cette ſorte de vin convient à ceux qui ſuent facilement, ou qui ſont un grand exercice; à ceux que le jeûne épuiſe & qui ont peine à ſupporter l'abſtinence.

Le vin délicat renferme beaucoup de phlegme, peu de ſoufre, & quelques volatils; & cette qualité le rend moins nourriſſant, mais plus capable de délayer les ſucs, de ſe diſtribuer aux différentes parties du corps, & d'exciter les évacuations néceſſaires; c'eſt pourquoi il eſt propre aux convaleſcens, & à ceux dont les viſcères ſont embarraſſés par des obſtructions, pourvu toutefois que ce vin n'ait point trop de pointe, comme il arrive à quelques-uns.

Le vin qui tient le milieu entre le gros & le délicat, n'eſt ni trop nourriſſant, ni trop diurétique, & il convient à un très-grand nombre de perſonnes.

Quant à la couleur, le vin eſt ou blanc ou rouge, & le rouge eſt ou paillet ou couvert.

Les vins blancs contiennent un tartre plus fin; les rouges en ont un plus groſſier: les premiers ſont plus actifs; les ſeconds le ſont moins, & nourriſſent davantage: en un mot, les vins blancs picotent plus que les autres; ce qui eſt cauſe qu'ils pouſſent par les urines: mais ils peuvent à la longue incommoder l'eſtomac & les inteſtins, en les dépouillant trop de leur enduit.

Il y a des vins rouges qui tirent ſur le

noir; ceux-là renferment plus de tartre que d'esprit; ils sont astringens & plus capables de resserrer que d'ouvrir : le vin paillet ou clairet tient beaucoup du vin blanc, mais il est moins fumeux & plus stomacal.

A l'égard de l'odeur, les vins qui en ont une agréable, qui est ce qu'on appelle sentir la framboise, sont plus spiritueux que les autres; ils réparent plus promptement les forces, & contribuent plus efficacement à la digestion : aussi conviennent-ils mieux aux vieillards. Il y a des vins qui ont une odeur de fût, d'autres qui sentent le poussé, d'autres le bas; tous vins malfaisans.

Pour ce qui est de la saveur, les uns sont doux, les autres austères; les autres tiennent de l'un & de l'autre : il y en a enfin qui sont acides, & d'autres qui sont âcres.

Les vins doux sont tels, parce que dans le temps qu'ils ont fermenté, leurs parties sulfureuses ont été moins subtilisées par l'action des sels; en sorte que ces soufres grossiers embarrassant les pointes de ces mêmes sels, les empêchent de piquer la langue : c'est pourquoi les vins doux causent moins d'irritation, & conviennent par conséquent à ceux qui sont sujets à tousser, ou qui ont des chaleurs de reins. Ils nourrissent beaucoup, ils humectent, & ils lâchent; mais il en faut boire peu, sans quoi ils font des obstructions par leurs parties grossières; le vin bourru surtout est de cette nature. Ces sortes de vins au reste n'enivrent guère; ce

qui vient de ce que les esprits en sont trop concentrés ; mais il y en a qui avec cette douceur, autrement appelée liqueur du vin, ont beaucoup de piquant ; & ceux-là sont plus apéritifs, parce que leurs soufres ont été plus coupés & plus divisés par les pointes des sels.

Les vins rudes & austères ont des sels grossiers, plus capables d'embarrasser les parties où ils sont portés, que de les pénétrer ; ce qui est cause qu'ils sont fort astringens, & qu'ils resserrent l'estomac & les intestins. Ces vins nourrissent peu, & n'attaquent guère la tête ; mais comme ils sont extrêmement stiptiques, il y a peu de constitutions auxquelles ils conviennent.

Les vins qui tiennent le milieu entre le doux & l'austère, sont les plus agréables, & en même temps les plus sains ; ils fortifient l'estomac & se distribuent aisément.

Il y a des vins qui n'ont que du piquant, & dont ce piquant tire sur l'amertume ; ceux-là sont à craindre aux bilieux & à tous les tempéramens secs.

Par rapport à l'âge, le vin est vieux ou nouveau, ou de moyen âge : le nouveau, parmi nous, est celui qui n'a pas encore passé deux ou trois mois ; le vieux, celui qui a passé un an ; & le vin de moyen âge, celui qui ayant passé le quatrième mois, n'a pas encore atteint la fin de l'année.

Le vin nouveau est de deux sortes, ou tout nouvellement fait, ou fait depuis un

mois ou deux. Le premier étant encore vert, & se digérant à peine, produit des diarrhées & quelquefois des vomissemens, & peut donner lieu à la génération de la pierre; le second a les qualités du premier dans un moindre dégré.

Les vins de moyen âge, c'est-à-dire, qui ayant plus de quatre mois, n'ont pas encore un an, sont bons, parce que leurs principes ont eu assez de temps pour se mêler intimément les uns avec les autres, & n'en ont pas assez pour se désunir : c'est en cela que consiste leur point de maturité.

Le vin vieux, qui avance dans la deuxième année, commence à dégénérer : plus il vieillit alors, & plus généralement il perd de sa bonté. Celui d'un an, autrement dit d'une feuille, est encore dans sa vigueur; mais les vins de quatre & cinq feuilles, que quelques personnes vantent tant, sont des vins usés, dont les uns sont insipides, les autres amers, ou aigres; ce qui dépend de la qualité qu'ils avoient auparavant. Car les vins forts deviennent amers en vieillissant, & les foibles s'aigrissent.

Chez les anciens, un vin passoit pour nouveau les cinq premières années; il étoit de moyen âge les cinq autres, & on ne le regardoit comme vieux que lorsqu'il avoit dix ans; encore s'en buvoit-il qui ne commençoit à être de moyen âge qu'à quinze ans. Quelques Auteurs font même mention de vins qui avoient cent, & deux cents feuilles.

Mais il faut remarquer que les anciens, pour conſerver leurs vins ſi long-temps, les faiſoient épaiſſir juſqu'à conſiſtance de miel, quelquefois même juſqu'à leur laiſſer prendre une telle dureté, en les expoſant à la fumée dans des outres ou peaux de boucs, qu'on étoit obligé, pour ſe ſervir de ces vins, de les raper avec un couteau. Souvent auſſi, par une certaine façon qu'on leur donnoit pour les empêcher de ſe gâter, quand ils étoient encore aſſez clairs, on les laiſſoit s'épaiſſir d'eux-mêmes avec le temps. Tous ces vins épais contractoient dans la ſuite une amertume inſupportable; mais comme en s'épaiſſiſſant ils ſe réduiſoient à une fort petite quantité, & qu'en même temps ils étoient ſi forts, qu'on s'en ſervoit pour donner goût aux autres, ils ſe vendoient extrêmement cher. Leur amertume & leur épaiſſeur étoient cauſe qu'il falloit employer beaucoup d'eau, tant pour les délayer, que pour rendre leur goût ſupportable.

Il eſt facile de juger qu'une once de ces vins, délayée dans une pinte d'eau, y conſervoit encore de ſa vertu; auſſi y en avoit-il dans leſquels il falloit mettre vingt parties d'eau ſur une de vin.

Quant à la ſéve, c'eſt ce qui fait la force du vin en vineux & en aqueux. Le premier eſt celui qui porte bien de l'eau, & le ſecond celui qu'un peu d'eau affoiblit. Le vin vineux nourrit davantage; l'aqueux nourrit moins. Le premier eſt ſujet à trou-

bler la tête, le ſecond eſt plus ami du cerveau, & convient mieux aux Gens de Lettres.

A l'égard du pays, nous avons les vins de Gréce, d'Italie, d'Eſpagne, d'Allemagne & de France. Les vins de Crète & de Chypre ſont les deux vins de Gréce le plus généralement eſtimés.

Le meilleur vin d'Italie eſt celui qui croît au pied du mont Véſuve, & qui eſt vulgairement appelé *Lacrima Chriſti.* Il eſt d'un rouge vif, d'une odeur agréable, d'une ſaveur un peu douce, & il paſſe aiſément par les urines.

Un des plus renommés après celui-là, eſt le vin d'Albano: il y en a de rouge & de blanc. Ils conviennent l'un & l'autre aux ſains & aux infirmes; ils facilitent la reſpiration & excitent les urines.

Les vins de Monte-Fiaſcone ne cèdent point à celui d'Albano pour l'excellence du goût.

Le vin de Vicence, Capitale d'un petit pays appelé *le Vicentin* dans l'État de Veniſe, eſt un vin innocent, dont les goutteux boivent ſans en reſſentir aucune incommodité.

Les vins de Rhétie, qui croiſſent dans la vallée Tétivienne, ſont riches & délicieux; ils ſont rouges comme du ſang, doux, & laiſſent un goût quelque peu auſtère ſur la langue.

Les vins qu'on nous envoye d'Eſpagne,

ſont non ſeulement différens des autres par la qualité qu'ils tiennent du climat, mais encore par la manière dont on les fait; car on met bouillir, ſur un peu de feu, le ſuc de raiſins dès qu'il a été tiré, puis on le verſe dans les tonneaux, où on le laiſſe fermenter; mais comme il a été dépouillé par le feu d'une partie conſidérable de ſon phlegme, ce qui a empêché les ſels de ſe développer aſſez par la fermentation pour pouvoir diviſer exactement les parties ſulfureuſes, il arrive que les ſoufres n'en ſont qu'à demi raréfiés, &, qu'embarraſſant les pointes des ſels, ils ne leur laiſſent que la liberté de châtouiller doucement la langue; ce qui eſt cauſe que ces ſortes de vins ont une conſiſtance de ſirop & un goût fort doux: mais l'uſage fréquent en eſt dangereux. Ces vins ne ſe doivent boire qu'en paſſant, & en fort petite quantité ſeulement, pour remédier à certaines indiſpoſitions d'eſtomac, que l'uſage commun des vins ordinaires eſt quelquefois incapable de corriger.

On compte entre les excellens vins d'Eſpagne, le vin de Canarie, qui croît aux environs de Palma. Le vin de Malvoiſie eſt fait avec de gros raiſins ronds, & ſe conſerve ſi long-temps, qu'on peut le tranſporter dans toutes les parties du monde. Le vin de Malaga eſt beaucoup plus gras que celui de Canarie. Le vin d'Alicante, dans le Royaume de Valence, eſt rouge, épais, agréable au goût, & fortifie l'eſtomac. Celui auquel

on donne communément le nom de *Tinto* ou *de Vin couvert*, ne diffère en rien du précédent.

L'Allemagne n'eſt pas également fertile en bons vins, il n'y a que la partie méridionale; & l'on voit même, en conſultant la carte, que toutes les Régions ſituées à plus de 51 dégrés d'élévation du pole, ſont ſtériles en bon vin; parce que, dans les pays voiſins du ſeptentrion, l'air eſt moins ſubtil, la terre moins remplie de ſoufre, & le ſoleil trop foible.

Entre les vins d'Allemagne, ceux du Rhin & de la Moſelle tiennent le premier rang : ils renferment un ſoufre très-fin & un acide très-délié, beaucoup d'eſprit éthéré, une ſuffiſante quantité de phlegme, & très-peu de terre; ce qui les rend ſains & diurétiques.

On dira peut-être qu'ils contiennent beaucoup d'acide tartareux, comme on le reconnoît par la diſtillation, & que par conſéquent ils doivent être ennemis des nerfs; mais il faut remarquer que l'acide du vin du Rhin n'eſt point un acide groſſier, un acide fixe & corroſif, mais un acide de toute une autre nature par le mélange d'un ſoufre ſubtil qui le corrige; car il n'y a rien qui adouciſſe & qui modifie plus les acides que le ſoufre. D'ailleurs, s'il y a de l'acide dans le vin du Rhin, cet acide même en fait le mérite; car il ſert à en briſer les ſoufres, qui ſans cela ſe porteroient avec

trop de violence dans le ſang, & pourroient troubler les fonctions. Les vins de Hongrie contiennent, au lieu d'acide tartareux, des parties extrêmement ſubtiles & ſpiritueuſes, qui ſont propres à rétablir les forces & à détruire les humeurs crues du corps : ce ſont des vins ſingulièrement eſtimés.

Les principaux vins de France ſont ceux d'Orléans, de Bourgogne, de Gaſcogne, de Languedoc, de Provence, d'Anjou, de Poitou, de Champagne, &c.

Les vins d'Orléans ſont vineux & agréables; ils n'ont ni trop ni trop peu de corps; ils fortifient l'eſtomac; mais ils portent à la tête & ils enivrent aiſément : pour les boire bons, il faut qu'ils ſoient dans leur ſeconde année.

Les vins de Bourgogne ſont la plupart un peu gros, mais excellens. Ils ont, pendant les premiers mois, quelque choſe de rude, que le temps corrige bientôt. Ils ſont nourriſſans, ils fortifient l'eſtomac, & portent peu à la tête.

Les vins de Gaſcogne ſont gros & couverts, peu aſtringens néanmoins. Ils ont du feu ſans porter à la tête, comme les vins d'Orléans. Ceux de Grave, qui croiſſent auprès de Bordeaux, & qu'on nomme ainſi à cauſe du gravier de leur terroir, ſont fort eſtimés quoiqu'ils ayent un goût un peu dur. Le vin rouge de Bordeaux eſt auſtère; il fortifie le ton de l'eſtomac; il ne trouble ni la tête, ni les opérations de l'eſprit; il

fouffre les trajets de mer & fe bonifie par le tranfport : c'eft peut-être le vin de l'Europe le plus falutaire.

Les vins d'Anjou font blancs, doux & fort vineux; ils fe gardent affez long-temps, & font meilleurs un peu vieux.

Les vins de Champagne font très-délicats, ce qui eft caufe qu'ils ne portent prefque point d'eau, & nourriffent peu. Ils exhalent une odeur fubtile qui réjouit le cerveau : leur goût tient le milieu entre le doux & l'auftère : ils montent aifément à la tête, & paffent facilement par les urines. Ceux de la côte d'Ay font les plus excellens.

Les vins de Poitou ont de la réputation, par le rapport qu'ils ont avec les vins du Rhin; mais ils font plus crus.

Les vins de Paris font blancs, rouges, gris, paillets, foibles & portant peu l'eau.

Les vins de Roanne flattent le goût; ils croiffent fur des coteaux, dont la plupart regardent ou l'orient ou le midi : ce qui ne peut que les rendre excellens.

Les vins de Lyon qui croiffent le long du Rhône, connus fous le nom de *Vin de Rivage*, font vigoureux & exquis : ceux de Condrieux furtout, font loués pour leur bonté.

Les vins de Frontignan, de la Ciotat, de Canteperdrix, de Rivefaltes, font comparables aux vins de St. Laurent & de Canarie. Ils ne conviennent point pour l'ufage ordinaire, & ils ne font bons que lorfqu'il s'agit de fortifier un eftomac trop froid, ou de diffiper

diffiper quelque colique caufée par des matières crues & indigeftes. On en ufe auffi par régal, comme on ufe des vins d'Efpagne.

Ces vins contiennent une grande quantité de fels, beaucoup de foufre & peu de flegme; ce qui vient de la façon qu'on donne aux raifins dont on les fait. On en tord la grappe avant de la cueillir, & on la laiffe ainfi quelque temps fe cuire à l'ardeur du foleil, qui enlève une bonne partie de l'humidité; en forte que leur fuc, trop dépouillé de fon flegme, ne peut enfuite fermenter entièrement; d'où il arrive qu'il retient une douceur & une épaiffeur à peu près femblables à celles des vins d'Efpagne.

Pour ce qui eft de l'année, il faut y avoir beaucoup d'égard, fi on veut juger fainement de la qualité d'un vin. Celui de Beaune, par exemple, demande une faifon tempérée, & celui de Champagne veut une faifon bien chaude. Le premier eft fujet à s'engraiffer quand les chaleurs ont été grandes, & le fecond demeure vert après un été médiocre : il en eft de même des autres vins; mais le détail en feroit inutile.

Les vins diffèrent les uns des autres par rapport au goût, à l'odeur & aux autres vertus, felon la proportion & le mêlange des élémens qui les conftituent. Ceux qui contiennent une grande quantité d'efprit inflammable, enivrent & échauffent; mais ceux en qui les parties flegmatiques ou tartareufes aigrelettes dominent, font laxatifs &

diurétiques, & n'affectent pas aiſément la tête. Les vins qui contiennent une grande quantité de ſubſtance oléagineuſe & ſulfureuſe, comme ſont tous les vins vieux, ſont d'un jaune extrêmement foncé, d'un goût & d'une odeur forte; & comme ils ne tranſpirent pas aiſément, ils reſtent long-temps dans le corps & le deſſèchent.

On trouve encore dans les vins qui n'ont pas ſuffiſamment fermenté, ſurtout dans ceux de Frontignan, de Canarie & de Hongrie, un autre élément ou principe eſſentiel; ſavoir, une ſubſtance douce, oléagineuſe, tempérée & viſqueuſe, qui les rend non ſeulement agréables au goût, mais encore nutritifs & adouciſſans.

Il y a des vins qui contiennent un ſoufre doux & ſubtil, au lieu que les autres n'ont qu'un ſoufre groſſier, moins agréable au goût. Les vins de Hongrie, par exemple, & du Rhin contiennent un eſprit beaucoup plus agréable, & un ſoufre plus doux & plus ſubtil que ceux de France. De là vient que l'odeur ſeule du vin du Rhin, lorſqu'il eſt vieux & de bonne qualité, ranime les eſprits.

Le principe tartareux varie auſſi ſelon les vins. Les uns, comme ceux de Provence, contiennent une grande quantité de tartre groſſier; & les autres, comme celui du Rhin, un tartre plus délié; quelques-uns, comme ceux de Marſeille, contiennent un tartre nitreux légèrement amer, ce qui les rend laxatifs & diurétiques.

La couleur des vins dépend du principe oléagineux & fulfureux qui fe réfout & fe méle intimément avec leurs parties, à l'aide du mouvement fermentatif inteftin; d'où il fuit qu'elle doit être d'autant plus foncée, que le vin contient une plus grande quantité d'huile.

Tous les vins rouges en général ont un goût & une vertu aftringente, non feulement à caufe qu'on les laiffe long-temps infufer avec les pellicules rouges du raifin, mais encore avec leurs pepins, dont le goût eft manifeftement aftringent; auffi extraient-ils le principe aftringent de ces deux fubftances pour fe l'approprier.

Les pays fitués entre le 40 & le 50 dégrés de latitude, comme la Hongrie, l'Efpagne, le Portugal, l'Italie, la France, une grande partie de l'Allemagne, l'Autriche, la Tranfylvanie, & une grande partie de la Gréce, produifent les meilleurs vins, parce que ces régions font beaucoup plus expofées au foleil que les autres.

L'expérience prouve encore que les vins qui croiffent fur des montagnes fituées fur les bords des rivières, font les meilleurs; car la bonté des vins ne dépend pas feulement de l'influence du foleil, mais auffi de la nourriture que les raifins reçoivent. Or comme les montagnes font expofées à la rofée, qui eft beaucoup plus abondante aux environs des rivières que par-tout ailleurs, & que celle-ci renferme une eau fubtile &

un principe éthéré, il n'eſt pas étonnant qu'elle fourniſſe une nourriture convenable pour les vignes. Les vignes ont encore beſoin de pluie; car les roſées ne ſuffiſent pas pour les nourrir.

La nature du terroir contribue beaucoup à la bonté du vin; l'on obſerve que les meilleurs ne croiſſent point dans les terres graſſes, argileuſes, groſſières & noirâtres, mais dans celles qui abondent en pierres, en ſable, en craie; car ces derniers, quoique ſtériles en apparence, conſervent long-temps la chaleur du ſoleil, qui échauffe les racines des vignes, & donne moyen à la nourriture de ſe diſtribuer dans toutes les parties de la plante.

Ajoutez à cela, que les eaux qui circulent dans ces ſortes de terrains, s'atténuent, ſe filtrent, & ſe débarraſſent de leurs parties les plus groſſières; au moyen de quoi le ſuc nourricier de la plante devient plus pur.

On ne doit donc pas douter que la nature du ſoleil ne contribue infiniment à varier les goûts du vin, & à lui donner une qualité bonne ou malfaiſante; puiſque des cantons ſitués ſur la même montagne, également expoſés au ſoleil, & qui portent des vignes de même eſpèce, produiſent des vins tout à fait différens par rapport à la ſalubrité, au goût & à la qualité. La ſalubrité des vins de Tokai & de Hongrie dépend de la ſubtilité de la nourriture que les vignes reçoivent, auſſi bien que le principe aërien & éthéré qui ſe mêle avec leur ſuc.

CHAPITRE VII.

Moyens de conferver les Vins, de les améliorer, & de remédier aux différentes maladies ou altérations auxquelles ils font fujets.

Confervation des Vins.

POUR préferver les vins, furtout ceux de Canarie & particuliérement celui de cette efpèce que l'on appelle *rapé*, lequel ne peut fe conferver long-temps, on fait une couche de plâtre & des raifins, & ainfi de fuite. Par ce moyen le vin conferve long-temps fon goût & fa couleur blanche, laquelle plait beaucoup aux Anglois. Ce vin eft ainfi appelé, parce qu'il eft toujours mêlé avec du marc ou des grains de raifins qu'on renouvelle fouvent. Les grappes de ces raifins font charnues, mais elles rendent peu de jus (1).

(1) On fait dans quelques pays trois autres fortes de *rapés;* la première, de grains feuls, dont on emplit, à moitié ou au plus aux deux tiers, un vaiffeau d'environ deux cents pintes qu'on achève de remplir de vin. Quelques-uns y mettent la grappe avec le grain; & ils font très-mal, car leur vin fent toujours la grappe.

Le principal moyen, & celui dont on uſe communément pour préſerver les vins de France & du Rhin, eſt de les parfumer,

---

La ſeconde eſpèce ſe fait de copeaux & de grains enſemble. On met les copeaux dans le vaiſſeau avant de le foncer. On met enſuite, par le bondon, trois à quatre hotées de grains, & on le remplit de vin.

On doit choiſir pour faire ces *rapés*. l'eſpèce de raiſin qui a, par ſa nature, plus de force & de couleur.

Ces deux eſpèces de *rapés* n'ont guère lieu que pour le vignoble. On fait paſſer deſſus des baiſſières, ou des vins foibles, qui menacent de ſe gâter. Ces rapés les rétabliſſent & les rendent potables. On s'en ſert encore pour boire toujours du vin égal, quand on a de pluſieurs ſortes dans la cave, faiſant paſſer un poinçon, ou pour le mieux encore, un quart de cette eſpèce, alternativement ſur ſon rapé.

Les futailles que l'on deſtine à cet uſage, doivent être de bois bien choiſis, fortement barrés & garnis de deux ſommiers ſur chaque bout, parce qu'une fois deſcendus dans la cave, ils ne doivent plus être remués. Ils auroient trop de peine à s'éclaircir. On peut s'en ſervir environ trois mois après la vendange. On en tire d'abord cinquante à ſoixante pintes de vin, qu'on remplace par celui qu'on veut faire paſſer deſſus. Dès qu'on l'a mis en perce pour ſon uſage habituel, il faut le remplir exactement, au moins tous les huit jours. Sans cela, les copeaux les plus près du bondon viendroient à ſécher & quelquefois à moiſir; ce qui gâteroit le rapé.

Il fait une troiſième eſpèce de rapé avec les copeaux ſeuls. Ce ſont les marchands de vin qui les

comme on le pratique en Hollande. On prend vingt ou trente livres de ſoufre que l'on fait fondre, enſuite on y met des clous de girofle, de la cannelle, du macis, du gingembre & des ſemences de coriandre. Quelques-uns employent par économie les reſtes de la manche d'Hyppocrate (1); & après avoir bien mêlé ces ſubſtances avec le ſoufre, ils mettent dans ce mêlange des morceaux de toile carrés & longs en forme de bandes. Quand ils ſont bien imprégnés de ce parfum, on les ſuſpend dans le vaiſſeau par le bondon, en le bouchant bien artiſtement. L'on a grand ſoin de proportionner le ſoufre à la quantité & à la qualité du vin; car ſi l'on en mettoit trop, on rendroit le vin acerbe. Par ce moyen, le vin conſerve pendant long-temps ſa blancheur, ſa bonté, & acquiert un goût agréable. On a encore une autre méthode pour les vins de France & du Rhin. C'eſt le feu : cela ſe fait dans une étuve, ou bien on met beaucoup de feu autour du vaiſſeau; cela y produit des fentes; mais elles ne feront point

---

demandent quelquefois à ceux dont ils retiennent le vin avant la vendange. Ces rapés ſervent principalement aux marchands de vin de Paris, pour donner de la force & de la couleur aux vins des environs de cette Capitale, qui manquent de l'une & de l'autre. Ce qui leur en facilite le débit.

(1) On entend les épiceries qui ont ſervi à faire l'hyppocras.

aſſez profondes pour que la liqueur puiſſe s'échapper; elle fermentera, & pourra enſuite ſe clarifier promptement.

Tous les vins dans l'état de moût, ſont plus opaques & plus louches : ceux qui ſont bons ſe clarifient en peu de temps, & leur groſſe lie ſe dépoſe promptement, & avec le temps celle qui eſt ſuſpendue dans la liqueur en fait de même.

Lorſque la première s'eſt dépoſée, on ſoutire le vin ; les temps les plus convenables pour cette dernière opération ſont la Saint-Jean & la Touſſains.

Clarification des Vins.

La pratique des Allemands & des Anglois pour débarraſſer le vin de la lie qui s'y trouve ſuſpendue, ſert beaucoup pour les vins de France & d'Eſpagne. On prend une demi-livre de colle de poiſſon; on la met dans une chopine de vin de France, le plus auſtère que l'on peut trouver, de manière que le vin ſurnage; on la laiſſe macérer pendant 24 heures, enſuite on la met en morceaux, on la bat, & on y ajoute encore du vin (1);

(1) En France, quelques-uns après avoir mis la colle en petits morceaux, la font macérer pendant vingt-quatre heures dans de l'eau modérément chaude, qu'ils entretiennent dans cet état en tenant le vaſe auprès du feu. Cette méthode eſt peut-être préférable à l'autre (malgré que l'eau

& après quatre jours de temps, on l'exprime, & on a une espèce de gelée : Comme cette gelée est alors épaisse, on y met en-

n'ait point cette qualité acerbe du vin qu'on conseille d'employer), attendu qu'elle pénètre & dissout mieux cette substance. La petite quantité qu'il en faut ne sauroit nuire au vin qui aura assez de force; il est aisé de voir que s'il s'agissoit d'un vin foible, il faudroit s'abstenir d'une menstrue aqueuse.

Voici une formule pour la clarification des vins, par la colle de poisson dissoute avec l'eau. Prenez une once de belle colle de poisson réduite en une poudre grossière; faites-la dissoudre en la faisant bouillir dans une pinte d'eau : lorsqu'elle sera dissoute, ôtez-la de dessus le feu; laissez-la refroidir, & vous aurez une gelée épaisse : prenez pour lors un peu de cette gelée, fouettez-la avec un petit balai fait avec des verges, dans une petite portion de vin que vous voulez clarifier, jusqu'à ce qu'elle soit toute en écume; après quoi jetez cette mousse dans le tonneau, agitez-la pendant quelque temps, afin qu'elle se mêle bien avec le vin : ensuite bouchez bien le tonneau avec son bondon & le laissez en repos. Par cette méthode le vin devient très-clair ordinairement en huit ou dix jours.

Cette clarification avec la colle de poisson, convient mieux aux vins blancs qu'aux vins rouges. Aussi pour ces derniers les marchands de vins préfèrent & employent communément le blanc d'œuf fouetté, en le mêlant avec leur vin de la manière qu'on vient d'indiquer ci-dessus pour la colle de poisson.

Le principal inconvénient de cette méthode est,

core un peu de vin. Lorſqu'elle eſt au point qu'elle doit être, on prend une pinte pour deux cents cinquante-deux pintes de vin,

ſa lenteur; car il lui faut une ſemaine au moins pour avoir ſon effet, & quelquefois quinze jours, ſelon que le temps ſe trouve plus ou moins favorable, nébuleux, ſerein, venteux ou calme; mais les marchands de vins auroient ſouvent beſoin d'un procédé qui rendit leurs vins propres à être bus en très-peu d'heures. On a prétendu qu'un uſage prudent d'un eſprit-de-vin tartariſé, joint aux ſubſtances ordinaires propres à la clarification, rempliroit cet objet, parmi leſquelles le plâtre ou l'albâtre calciné, ſont les plus efficaces. Mais l'eſprit tartariſé communique une amertume au vin & eſt trop cher. Le gypſe ou plâtre ſeul, pourroit peut-être produire cet effet, en en mettant une certaine quantité dans le tonneau, qu'on agiteroit bien en tout ſens & pendant long-temps, obſervant de ne pas le remplir tout à fait. L'on voit dans le *Geoponica* de Céſar-Conſtantin, que les Anciens employoient ce procédé pour clarifier très-promptement le vin en moût. Baccius propoſe pour le même effet, un moyen que les Egyptiens employoient pour clarifier l'eau du Nil. Ils mettent dans une cruche d'eau trouble, ſept ou huit amandes pilées, ce qui la rend claire auſſitôt. On pourroit, dit cet Œnologiſte, en faire de même pour le vin en moût; mais il feroit encore mieux, continue-t-il, de joindre aux amandes du ſel deſſéché au feu à poids égal. On entend bien qu'il faudroit proportionner ces deux ſubſtances à la quantité de moût. Enfin quelques-uns ont propoſé d'employer un bon vinaigre, dont on mettroit cinq pintes ſur quarante de moût.

Il eſt à propos d'obſerver ici que tous les vins,

& ainſi du reſte à proportion. On en tire douze ou ſeize pintes, avec leſquelles on mêle la ſuſdite quantité de gelée; enſuite on met le mélange dans le vaiſſeau, & on le bat bien avec un bâton juſqu'à ce que la liqueur monte juſqu'au bondon, ce qui ne manquera pas d'arriver ſi le vin eſt bon.

Remarquez que le vin de France doit être bien bouché, ce qu'il faut éviter pour les vins d'Eſpagne. La colle de poiſſon fait monter en haut la lie du vin qui a beaucoup de force; mais dans l'eſpace d'une ſemaine, elle ſe précipite au fond.

Boerhaave aſſure que le mélange du blanc d'œuf empêche l'éruption des eſprits du vin, & le fait fermenter plus long-temps. On parvient au même but, en couvrant la ſurface du moût d'eſprit-de-vin, ou d'huile. Le moût donne un vin beaucoup plus fort & plus agréable. Pour arrêter la fermentation des liqueurs, il ſuffit d'environner les vaiſſeaux qui les contiennent de vapeurs ſulfureuſes, qui pénètrent dans ces vaiſſeaux par les pores du bois.

---

les liqueurs multées & les vins aigres, qui ont été faits avec ſoin, & dont la qualité eſt parfaite dans leur eſpèce, ſe clarifient d'eux-mêmes, en les laiſſant ſimplement en repos : s'ils ne s'éclairciſſent pas dans un eſpace de temps raiſonnable, c'eſt une marque qu'ils ſe gâtent, c'eſt-à-dire, qu'ils ſont trop aqueux, ou trop acides, ou trop alcalins, ou qu'ils tendent à la putréfaction, ou qu'ils ont quelqu'autre défaut ſemblable.

On n'aura pas de peine à ſe perſuader cette pénétration, dit M. de Jaucourt, ſi l'on conſidère que le tonnerre fait tourner le vin, & que le cidre ſe fait mieux & ſe conſerve plus long-temps dans les futailles où il y a eu depuis peu de l'huile d'olive.

Manière de connoître ſi le Vin ſera de garde.

Quelque temps après que le vin ſera entonné, changez-le de tonneau, & laiſſez la lie dans le premier, que vous boucherez bien; enſuite prenez garde ſi cette lie change, ſi elle prend quelque mauvaiſe odeur ou goût, ou s'il s'y amaſſe quelques inſectes. Si vous voyez que rien de cela ne ſurvient, ne craignez pas que le vin ſe tourne. S'il arrive le contraire, vous pouvez être preſqu'aſſuré de la corruption de votre liqueur.

D'autres mettent, dit M. Chomel, juſqu'au fond du tonneau un tuyau de ſureau, ou tout autre bois de la même eſpèce, que l'on peut perforer; ils attirent le vin par ce canal. Par ce moyen on eſt aſſuré de l'odeur & de la ſaveur de la lie; & ſelon ſa qualité, on juge aiſément de la qualité du vin.

Quelques-uns forment leur préſage par le couvercle des tonneaux. Une ſaveur vineuſe fait conjecturer de la bonté du vin.

Pour remédier à la dépravation de la Couleur du Vin clairet.

On corrige la couleur du vin clairet, lorſqu'il eſt d'ailleurs en bon état, en y

ajoutant du vin rouge ou du vin couvert d'Alicante, ou avec une infusion de tournesol (1), faite dans huit ou douze pintes de vin, en le mettant dans un vaisseau bien bouché, & le roulant pendant un quart-d'heure ou une heure; on répète quelquefois cette infusion deux ou trois fois, selon que l'on veut donner plus ou moins de couleur au vin. Environ trois heures de temps suffisent pour cette teinture de tournesol; mais il faut le frotter, l'exprimer & le tordre (2).

---

(1) Les marchands de vins employent une espèce de tournesol en drapeau, qui se fait avec des chiffons de linge imbibés & empreints d'une teinture rouge, préparés avec le suc des fruits de l'heliotropium tricoccum, & un peu de liqueur acide. Il vient de Hollande & du Languedoc.

(2) L'inconvénient de cette infusion est qu'elle donne au vin un goût désagréable, ou ce qu'on appelle vulgairement le goût de *drapeau*. Par cette raison, les vins colorés passent ordinairement, parmi les Connoisseurs, pour des vins pressés; en effet, ils ont tous généralement ce goût de *drapeau*. L'on obvieroit à cet inconvénient, en faisant infuser les *drapeaux* dans de l'eau bouillante, selon le procédé suivant, parce que l'eau se charge de l'excès de la teinture qui pourroit préjudicier au vin. Si l'on en fait ensuite un sirop, ou qu'on la mêle avec l'eau-de-vie, il en résulte le même effet, parce que la couleur est délayée ou affoiblie.

Prenez quatre onces de drapeau de tournesol, mettez-le dans un vaisseau de terre, versez dessus

Le vin clairet qui eſt trop rouge, ſe corrige par une addition du vin blanc.

Pour corriger la couleur brune des Vins blancs.

Lorſque les vins blancs deviennent très-bons, mais d'une couleur brune, on y remédie par le procédé ſuivant. Prenez albâtre en poudre, tirez 8 ou 12 pintes de vin, mettez cette poudre dans le bondon, remuez & agitez bien la liqueur avec un bâton; rempliſſez enſuite le tonneau.

Pour la couleur du Vin d'Eſpagne.

Prenez deux livres d'amidon blanc & huit pintes de lait; faites-les bouillir enſemble pendant une heure. Lorſqu'ils ſe ſeront refroidis, battez-les bien avec une poi-

---

une pinte d'eau bouillante, couvrez bien enſuite le vaiſſeau & laiſſez-le refroidir, après quoi paſſez la liqueur dans un filtre, vous la trouverez d'un rouge très-foncé, tirant un peu ſur le pourpre. En mêlant une petite portion de cette liqueur dans une grande quantité de vin blanc, elle lui communiquera une belle couleur rouge & brillante. On peut mêler, comme on a déjà dit, cette teinture avec de l'eau-de-vie ou avec du ſucre, pour en faire un ſirop propre à être conſervé.

Dans certains cantons de la Provence, il y a des Propriétaires qui colorent leurs vins avec le jus de mûres de ronces bien mûres.

gnée de ſel blanc. Vous mettrez ce mêlange dans votre vin, que vous aurez ſoutiré & mis dans un tonneau propre & d'une bonne odeur, & vous agiterez le tout enſemble avec un bâton. Par ce procédé la liqueur deviendra claire & blanche.

Une livre de gelée de colle de poiſſon, dont nous avons parlé ci-deſſus, corrige auſſi la couleur brune des vins de France & d'Eſpagne. On la mêle avec 8 ou 12 pintes de vin, on en met plus ou moins, ſelon que la liqueur eſt plus ou moins brune. On en tire environ 32 pintes, pour faire eſpace; l'on verſe dans le tonneau le vin avec lequel on a mêlé la gelée : on remue le tout avec un bâton, & enſuite l'on remplit de nouveau le vaiſſeau. La liqueur ſera clarifiée dans l'eſpace de deux ou trois jours. Les premières pouſſes de caſſis *ribes nigra*, infuſées dans le vin, particulièrement dans celui du Rhin, le rendent diurétique (1), lui donnent une odeur & un goût plus agréables, & le clarifient. L'inconvénient qu'il y a, c'eſt qu'alors le vin porte davantage à la tête. On y remédie en y ajoutant des fleurs de ſureau, qui ont une très-bonne odeur, ainſi qu'on le voit dans le vinaigre ſural; mais ces fleurs peuvent produire des impuretés dans le vin.

---

(1) C'eſt-à-dire, propre à faire couler les urines.

Pour corriger la couleur brune des Vins de Malaga & d'Efpagne.

Prenez iris de Florence en poudre & falpêtre, de chacun quatre onces; blancs d'œufs, No 8; ajoutez-y affez de fel pour qu'il en réfulte une efpèce de faumure; mettez ce mêlange dans le vin, & l'y mêlez avec un bâton.

Pour améliorer les Vins clairets, qui font bourbeux & d'une couleur tannée.

Prenez deux pintes d'eau de pluie, les jaunes de 8 œufs, une poignée de fel; battez-les bien; laiffez-les repofer pendant fix heures; enfuite vous les mettrez dans le tonneau & vous remuerez la liqueur avec un bâton.

Pour corriger le goût & l'odeur défagréable du Vin de Malaga.

On prend quatre livres d'amandes de la meilleure qualité, on en fait une émulfion avec une fuffifante quantité de bon vin. On prend les blancs & les jaunes de douze œufs; on bat le tout enfemble avec une poignée de fel. On met ce mêlange dans le tonneau, & on le remue comme nous avons dit précédemment.

Pour corriger l'Odeur & le goût désagréable des Vins de France, du Rhin, qui sont chargés d'impuretés.

Prenez pour une barique de vin, une livre de miel, une poignée de fleurs de sureau, une once de racine d'iris de Florence en poudre, une noix muscade, quelques clous de girofle (1). Faites-les bouillir dans une quantité suffisante de vin de bonne qualité jusqu'à la consomption de la moitié. Lorsque ce mêlange est froid, on le presse & on le met dans le tonneau, ayant soin de remuer la liqueur. Quelques-uns y ajoutent un peu de sel. Dans le cas où le vin est assez doux, on y met une livre d'esprit-de-vin; cette quantité est suffisante pour une pièce de 252 pintes de vin, & l'on a soin de bien parfumer le tonneau: l'esprit-de-vin donne de la force au vin, le rend pétillant & le clarifie. La lessive de cendres de sarment de vigne, mise dans le vin, en corrige les impuretés; la proportion est d'une pinte pour un muid & demi de vin. On peut attendre aussi le même effet de la lessive de cendres de chêne.

Pour le Vin d'Espagne qui a éprouvé les mêmes altérations que ci-dessus.

On le soutire & on le met dans un nou-

(1) Toutes ces drogues ayant des principes très-volatils, il seroit sans doute mieux de ne point les faire bouillir, ou du moins que très-peu.

veau tonneau parfumé. On prend une livre d'alun, demi-livre d'iris de Florence en poudre, & on le bat bien dans le vin avec un bâton. Quelques-uns y ajoutent du sable fin & bien desséché, en le mettant tout chaud dans le tonneau. Si le vin étoit encore devenu brun, on y mettroit trois pintes de lait pour un muid & demi de vin.

Pour corriger les impuretés du vin d'Espagne, on lui procure auparavant un commencement de fermentation. Quelques-uns prétendent que les œufs de hareng sont fort propres à préserver de toute altération les vins qui sont en moût.

Pour remédier à la Fermentation des Vins du Rhin, qui leur arrive communément au mois de Juin.

On remplit le vaisseau, ou on met le vin dans un autre tonneau, ou enfin on se contente de lui donner de l'air en ouvrant le bondon, que l'on couvre avec une ardoise; & toutes les fois que celle-ci se trouve pleine d'impuretés, on la nettoye aussi bien que le bondon : & lorsque la fermentation est passée, ce que l'on connoît en approchant l'oreille du vaisseau, on le laisse dix à douze jours, pour donner le temps à la lie grossière de se déposer. Après ce temps-là, on met le vin dans un tonneau nouvellement parfumé.

Mélange très-propre à améliorer les Vins viciés, tant par rapport à l'odeur que par rapport au goût, & particulièrement les Vins de France.

Prenez miel de la meilleure qualité une partie, eau de pluie deux parties, vin vieux qui ſoit en bon état & de la même eſpèce une partie; faites-les bouillir à un feu modéré juſqu'à la conſomption d'un tiers, ayant ſoin de l'écumer avec une écumoire propre (pour cet effet on a à portée de l'eau pure pour la rinſer). On met le mêlange tout chaud dans un vaiſſeau d'une capacité convenable, qu'on laiſſe ouvert juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi.

Ce mêlange, que les Hollandois appellent *ſoet*, ſert auſſi pour clarifier toutes ſortes de vins tant nouveaux que vieux; il eſt propre à corriger auſſi le vin qui eſt vert, en en mettant quatre pintes dans un vaiſſeau de 252 pintes, & ayant ſoin de le remuer. Après qu'on a employé le mêlange, on laiſſe repoſer le vin cinq ou ſix jours pour le moins; & s'il eſt aſſez doux, on y ajoute de la ſemence de moutarde blanche.

Pour corriger & conſerver la Couleur des Vins clairets.

Prenez une quantité ſuffiſante de betteraves, ratiſſez-les & coupez-les en petits morceaux. Faites-les bouillir dans une quan-

tité suffisante du même vin, jusqu'à la consomption d'un tiers. Ecumez bien cette décoction : & quand elle est froide, versez-la par inclinaison dans le tonneau, & remuez le vin avec un bâton (1).

Autre manière.

Prenez une pinte de vin & deux livres de miel, deux pintes d'eau de pluie, douze racines de poirée, quatre ou cinq poignées de mûres : faites bouillir le tout médiocrement ; & lorsque le mêlange sera froid, vous le verserez par inclinaison comme ci-dessus dans le tonneau.

Pour conserver le Vin clairet qui a été soutiré.

Prenez, pour une pièce de 226 pintes, dix œufs ; faites-leur un petit trou à un des deux bouts, & mettez-les dans le vin ; & cela suffira.

Pour empêcher les Vins de France de s'aigrir.

Prenez une quantité suffisante de graines de paradis, broyez-les & mettez-les dans le

---

(1) Le bâton que l'on entend ici, & presque par-tout ailleurs, est garni de fer par un bout, afin que par son poids il puisse mieux vaincre la résistance qu'il trouve de la part de la masse de la liqueur ; c'est pour la même raison qu'on se sert dans quelques pays, de chaînes de fer.

vaiſſeau tout ſimplement, ou bien vous les mettrez dans un petit ſac que vous y ſuſpendrez. Quelques-uns employent les ſommités de lavande.

Pour corriger les Vins de France qui ſont aigres.

Prenez quatre onces de blé de la meilleure qualité; faites-le bouillir dans de l'eau pure juſqu'à ce qu'il crève; & lorſqu'il ſera froid, mettez-le dans le vaiſſeau, enfermé dans un petit ſac, ayant ſoin de remuer le vin.

Autre manière.

Prenez cinq ou ſix bâtons de cannelle, & mettez-les dans le bondon.

Pour le Vin d'Eſpagne qui eſt aigre.

On le ſoutire d'abord, & on le met dans un tonneau bien propre; on le remplit juſqu'au haut avec 8 ou 12 pintes d'eau; on y ajoute quatre onces de craie brûlée : ſi trois ou quatre jours après l'on voit que l'on n'a point obtenu l'effet déſiré, on le ſoutire de nouveau & on remplit encore de la même manière le tonneau avec de l'eau de pluie. Quelques-uns employent une eſpèce d'argile. Si ces ingrédiens rendent le vin amer, on corrige ce défaut avec des noix muſcades & des clous de giroſle.

Pour corriger les Vins qui ont une mauvaise odeur.

Prenez une demi-once de gingembre, deux gros de zédoaire; mettez-les en poudre & faites-les bouillir dans deux pintes de bon vin; enſuite vous mettrez cette décoction toute bouillante dans le vaiſſeau, vous le boucherez & laiſſerez repoſer le vin : les eſpèces de *diambra* & de *diamuſcum dulce* (1), produiſent le même effet.

Pour remédier à la mauvaiſe Saveur d'un Vin, dépendante de la lie.

On commence par le ſoutirer & le mettre dans un tonneau bien propre; & s'il eſt rouge ou clairet, on lui donne une lie fraîche de la même eſpèce; on prend clous de girofle, gingembre, cannelle, de chacun deux onces, iris de Florence quatre onces; on les réduit en une poudre groſſière, & on les ſuſpend dans le tonneau, renfermés dans un petit ſac. On goûte le vin tous les trois jours; & lorſqu'il eſt corrigé, on ôte le ſac. Quelques-uns employent le procédé ſuivant. Prenez clous de girofle une demi-livre, maſtic, gingembre, cubèbes, de chacun deux onces, ſpicanard trois gros, iris de Florence demi-

(1) Ce ſont deux préparations pharmaceutiques, qui ne ſont autre choſe que des poudres aromatiques. Dans la première il entre de l'ambre, & dans l'autre du muſc.

livre; réduifez-les en une poudre très-fine, & mettez dans le tonneau, ayant foin de remuer le vin & de faire un bon feu vis à vis le tonneau.

La manière d'échauffer les Vins par le moyen du feu.

En Allemagne, eft celle-ci: ils ont des caves où il y a trois ou quatre étuves auxquelles on donne un grand dégré de chaleur, ou bien on fait du feu prefque vis à vis chaque tonneau; par ce moyen le moût fermente avec une telle véhémence, qu'il fe fait jour à travers les douves. Lorfque ce mouvement & cette fermentation ont ceffé, on laiffe repofer le vin pendant quelques jours, après lefquels on le tire. On n'employe cette méthode que dans les années froides, dans lefquelles les vins font verts.

Le moût n'eft autre chofe que du vin qu'on a empêché de fermenter en le foutirant & le foufrant dans des vaiffeaux propres & parfumés. Par ce moyen, il fe conferve affez bien dans fon intégrité, & même mieux que les autres vins. La lie fe précipitant, la liqueur fe conferve par elle-même des altérations qu'elle pourroit lui caufer. Mais fi par négligence il lui furvient une fermentation, elle devient un bon vin. Le bondon du vaiffeau doit être continuellement bien fermé; & fi ce dernier n'eft pas bien fort, il fe brife.

Pour remédier à un Vin affoibli.

Une petite quantité de moût mise dans un vin affoibli, le fait fermenter de nouveau, lui redonne sa douceur, & pour ainsi dire la vie. Mais ce vin porte à la tête & dérange l'estomac, cause des douleurs de goutte, des diarrhées. Quelques-uns prétendent qu'il rend les femmes stériles.

Pour clarifier le Vin très-promptement.

Remplissez un tonneau avec des copeaux de bois de chêne (ces derniers sont les meilleurs); mettez-y ensuite du vin autant que le vaisseau en pourra contenir : en 24 heures votre vin sera clarifié. Les Hollandois appellent le vaisseau destiné à cet usage *een spaen*, c'est-à-dire, tonneau à copeaux. Cela doit se faire avec beaucoup de soin; autrement il est rare qu'on réussisse bien. Il y en a qui mettent une pinte de vinaigre sur 250 pintes de vin; par ce dernier moyen, la clarification se fait dans trois jours.

Pour corriger le Vin vieux qui est en mouvement, appauvri, insipide & comme dans un état de mort.

Prenez huit pintes de moût pour un vaisseau de 252 pintes. Il s'y établira une fermentation, laquelle durera jusqu'à ce que le moût ait communiqué sa douceur au vin; par ce moyen, ce dernier acquiert de

de la force & devient agréable au goût. Quelques-uns font cette addition de moût en tout temps ; d'autres, ſeulement dans le mois d'Août, lorſque le vin a une diſpoſition à fermenter de lui-même ; on employe une quantité plus ou moins grande de moût, ſelon que le vin le demande.

Le temps de ſoutirer ou tranſvaſer les Vins.

Le temps le plus propre pour ſoutirer les vins eſt le déclin de la lune, lorſque la liqueur eſt exempte de fermentation, que le vent eſt au nord-eſt ou au nord-oueſt, non au midi, que l'air eſt ſerein, ſans tonnerres & ſans éclairs.

Autre manière de ſoufrer & parfumer les Vins Clairets de France & les Vins d'Eſpagne.

Prenez iris de Florence, maſtic & ſoufre, de chacun quatre onces, clous de girofle deux onces : du reſte on s'y prend comme nous avons dit ci-devant. Ce procédé pourra ſervir pour toute ſorte de vins, en y ajoutant, ſi on le juge à propos, des noix muſcades, du gingembre, de la cannelle & autres épiceries. Il faut remarquer que pour les vins d'Eſpagne, il faut employer le double d'iris de Florence.

Pour remédier au Vin de Malaga qui ne se clarifie point.

Prenez tartre cru, en poudre, tamisé & desséché, deux livres ; mêlez-le avec les jaunes de six œufs. Cette poudre étant desséchée & tamisée, tirez-y dessus une quantité convenable de vin pour la délayer ; ensuite vous mettrez le tout dans le tonneau, ayant soin de remuer le vin avec un bâton : la clarification sera faite dans dix jours.

Autre méthode plus abrégée pour clarifier les Vins de France.

Suspendez dans le tonneau un morceau de toile imprégné du parfum dont il a été parlé ci-devant : quand il sera entiérement brûlé, vous mettrez dans le vaisseau une pinte d'esprit-de-vin de la meilleure qualité. Quelques-uns y ajoutent un peu de sel bien desséché. Le vin se clarifie en 24 heures.

Pour conserver le Moût pendant une année.

Prenez le moût, mettez-le dans un tonneau calfaté avec de la poix en dehors & en dedans, & ne le remplissant qu'à moitié ; bouchez bien le bondon avec du mortier, (il y en a qui enveloppent le tonneau de peaux), plongez-le dans un puits ou une

rivière, l'y laiſſant trente jours. Quelques-uns ſuſpendent dans le vaiſſeau une poignée de *polium montanum;* d'autres frottent l'intérieur du vaiſſeau avec du fromage; tous ces moyens ſont propres à préſerver le moût du vin du Rhin, comme l'a remarqué le Scholiaſte de Dodonée.

Pour empêcher le Vin de s'éventer & de s'affoiblir.

De l'alun dans une veſſie de porc, empêche le vin de s'éventer, de devenir foible & d'une couleur brune; & ſi on le bat avec des blancs-d'œufs, il enlève les impuretés.

Pour remédier aux Vins tournés & foibles.

Les vins tournés & foibles ſe rétabliſſent avec de l'eſprit-de-vin, des raiſins & du ſucre, ou de la melaſſe; & les vins d'Eſpagne, en les verſant dans une lie fraîche.

Les Marchands de vins de la Hollande & de Londres font une grande conſommation de ſucre & de melaſſe, dont ils ſe ſervent pour toute ſorte de vins. Cela les rend potables, pétillans, leur donne de la force & des eſprits, & en corrige auſſi le mauvais goût.

Pour celle des vins de Canarie, on employe à Londres une plus ou moins grande quantité de raiſins de Malaga.

Composition des Vins.

La composition des vins se fait de différentes manières. Les Marchands de vin mettent ordinairement deux ou trois tonneaux en perce pour une pinte ; ce mélange fait une liqueur agréable. Pour la composition du vin de Canarie, on employe le plus souvent le vin de Malaga & celui d'Espagne. Je terminerai ces observations par la composition du vin muscat & de l'hyppocras, laquelle est beaucoup en usage. Celle du premier se fait communément avec 120 pintes de vin cuit (1) pour une pièce d'un muid & demi de vin, ou bien avec les baquetures bouillies & clarifiées; on lui donne une bonne odeur avec sa semence de coriandre préparée, & des copeaux de bois de cyprès. Quelques-uns à la place du vin cuit, employent le su-

(1) Le vin cuit n'est autre chose que du moût que l'on a fait bouillir jusqu'à la consommation du quart, du tiers ou de la moitié. Les Anciens qui faisoient aussi cuire le moût, lui donnoient différens noms, selon qu'il avoit été plus ou moins rapproché & épaissi par l'ébullition. Ainsi ils appeloient *sapa* celui qui avoit acquis une grande consistance, ayant été réduit par la coction au tiers. Lorsque l'évaporation en avoit dissipé la moitié, on lui donnoit le nom de *defructum ;* & quand cette évaporation n'avoit été que d'un tiers, on le nommoit *carenum*.

Les vins cuits sont beaucoup en usage en Italie & en Provence.

cre, la melaſſe & le miel, ou mêlent même quelquefois à ces ſubſtances du vin cuit. Voici un hyppocras de ma façon, & le meilleur que j'aye goûté. Prenez cardamome, carpobalſamum, de chacun demi-once; ſemences de coriandre préparées, noix muſcade, gingembre, de chacun deux onces: broyez-les & faites-les infuſer pendant huit heures dans du vin d'Eſpagne & du vin blanc, de chacun quatre pintes; remuez-les & ajoutez-y une pinte & chopine de lait: paſſez la liqueur par une chauſſe, & édulcorez-la avec une livre de ſucre candi.

PROCÉDÉS simples & aisés pour faire certains Vins.

Manière de donner au Vin un goût agréable.

METTEZ du vin doux dans un chaudron, faites-le bouillir & évaporer jusqu'à la consistance du miel. Alors ajoutez-y un gros de costus, avec une once de clous de girofle & autant d'iris de Florence; le tout concassé ou coupé par morceaux. Ensuite mettez-les dans un linge & suspendez-les par le bondon en dedans du tonneau, de manière qu'ils ne touchent pas au vin. Arrêtez la corde qui tient le linge suspendu avec le bondon, & bouchez le tonneau à l'ordinaire. Les gouttes qui tomberont de ce nouet humecté par la vapeur du vin, donneront à cette liqueur un goût très-agréable.

Manière de donner au Vin le goût de la Framboise.

Prenez un linge neuf écru, bien épais & de lin, dont vous ferez un nouet de la grosseur d'une orange; emplissez-le de framboises, & suspendez-le par le bondon au milieu du vin. Vingt-quatre heures après, votre vin ayant le goût de framboise, vous en ôterez le nouet.

Manière de faire du Vin d'Espagne artificiel.

Prenez huit livres de raisins secs d'Espagne, & quatre livres de raisins de Corynthe, pilez-les & les mettez dans un baril contenant environ vingt pots ou soixante livres; versez par-dessus dix pots de vin blanc, autant d'eau de fontaine, un pot d'eau-de-vie de vin; fermez le tonneau, placez le baril dans un lieu tempéré & laissez-le fermenter un mois en le remplissant de temps en temps. On comprend qu'on peut substituer d'autres raisins secs à ceux qui sont ici indiqués.

Pour faire du Vin de Grèce.

Prenez des raisins choisis & bien mûrs, que vous écraserez après les avoir laissé exposés au soleil pendant trois jours. Mettez ce moût dans un tonneau & laissez-le fermenter, ayant soin de le bien faire purger de ses ordures & de sa lie. Quand le vin sera fait, mettez-y une livre de sel sur 45 à 50 pots.

Malvoisie artificielle.

Prenez galanga, gingembre & clous de girofle, un gros de chacun; après avoir concassé le tout, mettez-le infuser dans de bonne eau-de-vie, & faites-en un nouet que vous

ſuſpendrez dans un tonneau de cent vingt pots de bon vin clairet. Au bout de trois jours vous le retirerez, & vous aurez d'excellente Malvoiſie (1).

Hyppocras.

Pour trois pots de vin, prenez une livre de ſucre, deux onces de cannelle groſſièrement concaſſée, une once de graine de paradis, autant de cardamome, deux grains d'ambre-gris; faites de tout cela un ſirop bien paſſé à l'étamine; mêlangez ce ſirop avec le vin.

Autrement.

Prenez trois pots de bon vin blanc ou rouge, un quart de pot de lait, deux livres de ſucre, une orange aigre & une orange de Portugal, que vous couperez & exprimerez; un gros de cannelle, huit clous de girofle, trois ou quatre feuilles de macis,

(1) La plupart des vins peuvent être contrefaits; il eſt quelquefois difficile de reconnoître cette fraude. La fleur de ſureau miſe en digeſtion dans un petit vin blanc, dans lequel on a fait diſſoudre du ſucre, offre au goût, à l'œil, & à l'odorat, du vin muſcat; le caſſis, le miel, l'eau-de-vie, font une eſpèce de vin d'Alicante, le ſuc exprimé des bigarades & mêlé avec un peu de ſucre, imite le vin de Xérès.

une douzaine de grains de poivre, le tout concassé; une pomme de reinette coupée & pelée : passez le tout dans une chausse.

Manière de faire mousser le Vin.

Si vous voulez que votre vin mousse, de manière qu'il blanchisse comme du lait jusqu'au fond du verre, lorsque vous l'y verserez, mettez-le en bouteilles depuis la fin de l'automne jusqu'au mois de Mai, ou, en général, avant qu'il soit entiérement fait, en observant cependant que celui qui est mis en bouteilles durant les mois de Janvier, Février ou Mars, peut mousser au point de rompre les vases, s'il est encore alors bourru. Celui que l'on reconnoît être tel dans cette saison, doit donc n'être mis en bouteille qu'au mois d'Août. D'un autre côté, si l'on attend qu'un vin soit fait avant de le mettre en bouteilles, il ne moussera pas. Tous les vins, quelque médiocre que soit leur qualité, moussent toujours, pourvu qu'on les soutire à propos.

Manière de faire le Vin des Dieux.

Prenez des pommes de reinette & de citrons, autant de l'un que de l'autre fruits; coupez-les par rouelles dans un bassin : faites un lit de pommes & un de citrons, puis un lit de sucre en poudre; & continuez ainsi selon la quantité que vous vou-

drez en faire. Mettez de bon vin par deſſus, juſqu'à ce que toutes les rouelles trempent ; il faut enſuite les couvrir, les laiſſer infuſer environ deux heures, & paſſer la liqueur à la chauſſe comme l'hyppocras.

RECUEIL

De quelques autres procédés, ou recettes pour remédier aux vices & altérations des Vins.

Des Vins qui deviennent gras en été.

IL arrive ſouvent que les vins qui deviennent gras en été, reviennent d'eux-mêmes en leur premier état dès que le froid commence. On voit ainſi que le mal n'eſt pas grand. L'hiver ſuivant, pendant les grands froids, vous les tranſvaſerez en y mettant un demi-ſetier d'eſprit-de-vin par muid. Toutes les fois que vous le remplirez, mettez-y du vin bien clair & vous aurez du vin meilleur qu'auparavant. Si cet accident arrivoit aux petits vins, jetez-y quelque bonne lie fraîche, d'un crû ſupérieur & de l'eſprit-de-vin. Roulez-le ou braſſez-le ſouvent. Dès que le temps du tranſvaſage ſera venu, ſoutirez-le, & il ſera beaucoup meilleur qu'aucun autre vin du même crû. Si tous les autres accidens qui arrivent au vin pouvoient ſe guérir auſſi aiſément, il ne faudroit pas s'en mettre beaucoup en peine.

Des Vins glaireux & pesans.

Si vous avez du vin glaireux & pesant, il faut le transvaser, en laissant au fond du tonneau une douzaine de pots que vous mettrez au rebut. Mettez dans votre vin transvasé la huitième partie de bon vin nouveau clair & une chopine d'esprit-de-vin; & il reprendra au moins toute sa vivacité lorsqu'il sera reposé.

Des Vins poussés, qui ne sont pas aigres.

Si vous avez du vin qui, sans être aigre, soit poussé, vous le rétablirez ou le corrigerez en y jetant de la lie nouvelle, & en le brassant ou en le roulant de temps en temps. Quelques semaines après, vous ferez distiller ce vin, qui vous donnera de bonne eau-de-vie. Si vous ne voulez pas vous donner cet embarras, vendez-le à un Vinaigrier qui en tirera bon parti.

M. B. Velzalcha, dans son Dictionnaire des Plantes, dit que pour corriger le vin gras tourné, qui a du penchant à s'aigrir, il faut mettre dans le tonneau de la mousse terrestre, en latin *muscus terrestris*, ou de l'herbe de melisse; que l'une & l'autre de ces plantes empêchent que le vin ne se gâte, & le rétablissent lorsqu'il est gâté. M. B. Cherhard dit la même chose.

Des Vins qui ont perdu leur force.

Transvasez les vins qui sont devenus foi-

bles, & mettez-y un tiers de bon vin nouveau; & fur une pièce d'un muid & demi, verfez-y une chopine de bon efprit-de-vin; je réponds qu'il deviendra bon & que vous pouvez le garder encore quelques années; ou fi vous aimez mieux, vendez-le trois mois après.

J'ai fouvent fait autrefois du vin forcé, qui fermentoit à clos, fans aucune préparation. J'avois quelques tonneaux de médiocre groffeur, fabriqués avec toute la force poffible; je les rempliffois de moût & les laiffois fans y toucher jufqu'à l'année fuivante, & je m'en fervois avec un fuccès affuré pour rendre la vigueur à mes vins affoiblis.

Des Vins qui fentent trop le vieux.

Les vins qui fentent trop le vieux peuvent aifément fe corriger par un mélange de bon vin nouveau clair, & en les faifant tranfvafer quelques jours après. Ils deviennent une boiffon très-agréable, au bout de quelques mois de repos.

Des Vins dont on veut corriger l'extrême verdeur.

En Languedoc on adoucit quelquefois le vin, & on le rend plus délicat, en mettant dans le tonneau des amandes, des alifes & d'autres fruits femblables, dont les principes huileux émouffent ou enveloppent les parties

âpres & acides. *Mémoires de l'Acad. Royale des Sciences, année 1750.*

Des Vins nouveaux qui se gèlent.

Tout le monde sait qu'il n'y a pas de vin qui ne gèle par l'âpreté du froid. Sans parler de l'année 1709, l'histoire des temps antérieurs nous en fournit bien d'autres exemples. En 1543, Charles V voulant reprendre Luxembourg, que François I lui avoit enlevé, le fit assiéger dans le fort de l'hiver, l'un des plus rigoureux que l'on eut vu depuis long-temps. Le Roi ne voulant rien perdre de sa conquête, dépêcha le Prince de Melphes pour aller faire lever le siége. Les gelées, dit Martin du Bellay, furent si fortes pendant tout le voyage, que l'on partageoit le vin de munition à coups de cognée, & que cette liqueur se distribuoit au poids.

Philippe de Commines, parlant d'un pareil froid arrivé de son temps, en 1469, dans le pays de Liége, dit expressément la même chose; & Ovide parle d'un semblable évènement.

Voici le remède dont on peut user lorsque les vins nouveaux se gèlent en route. Dès qu'ils seront arrivés à leur destination, on les mettra dans une bonne cave où le vin sera bientôt dégelé; tout de suite on le transvasera avec sa lie dans des vaisseaux fortement soufrés, & on y versera un demi-setier d'esprit-de-vin par muid. Il

n'importe qu'il ſoit tiré de la lie ou du vin ; ſoyez sûr que votre vin ſe remettra parfaitement, & que qui que ce ſoit ne ſauroit le diſtinguer d'un autre du même crû, qui n'aura pas éprouvé cet accident.

Manière de concentrer les Vins par la gelée.

Il eſt un art très-curieux & fort peu connu, qui conſiſte à concentrer par la gelée des vins, des vinaigres & des liqueurs fortes faites avec le matt ; & par cette concentration, on parvient à perfectionner ces ſortes de liqueurs : En voici la méthode.

Prenez une pinte de vin rouge ordinaire d'Oporto, mettez-la dans une bouteille plate bien bouchée ; placez enſuite cette bouteille dans un mêlange compoſé d'une partie de ſel marin & de deux parties de neige ou de glace pilée : la partie la plus aqueuſe du vin ſe gelera promptement ; après quoi en inclinant tout uniment la bouteille, vous retirerez très-aiſément les parties du vin les plus épaiſſes, les plus colorées & les plus ſpiritueuſes.

Des Vins dont les Raiſins ont été gelés avant la vendange à la vigne & avant la maturité.

C'eſt le plus grand mal qui puiſſe arriver au vin, puiſqu'on ne fait qu'en faire : il

manque de force & il n'en acquiert jamais; il a un goût rebutant, incorrigible; il ne donne que très-peu d'eau-de-vie, & encore très-foible & de mauvais goût. On perdroit sa peine en voulant le rendre seulement médiocre par quelques ingrédiens; toujours il sera mal-sain. Le seul parti que vous puissiez en tirer, est de le vendre à un Vinaigrier, qui, s'il entend son métier, pourra en faire d'assez bon vinaigre après l'avoir fait fermenter avec le marc du raisin. S'il avoit retenu quelque chose de sa mauvaise odeur, il saura bien le déguiser en l'aromatisant avec du piment ou poivre de la Jamaïque, la semence de coriandre, la racine d'angélique, de l'herbe de céleri, qu'il dosera de telle façon qu'aucun de ces goûts ne prédomine.

Pour clarifier les Vins.

On a différentes méthodes pour clarifier les vins troubles; quelques-uns même y apportent beaucoup de façon & y employent diverses choses; mais ceux qui sont le mieux, suivent pour le vin blanc la méthode des Champenois, & pour le vin rouge celle des Bourguignons. Ils employent pour clarifier le vin blanc la colle de poisson, savoir deux onces pour quatre cents pots & un peu de crême de tartre pilée; & pour le rouge ils employent des blancs-d'œufs & un peu de tartre préparé. On comprend aisément qu'aucun de ces ingrédiens ne sauroit nuire au vin, principa-

lement si l'on a soin, dès que le vin est éclairci, de le soutirer & d'employer les baissières à faire de l'eau-de-vie, ou du plâtre de maçon, ou du mortier. Il résiste mieux que tout autre aux injures de l'air, surtout s'il est mêlé d'une partie de sciure de bois avec du sable bien pur.

J'observerai seulement qu'il ne faut penser à clarifier un vin terne ou louche, qu'après les grandes chaleurs, ni dans le mois d'Avril, parce que les vins fermentent tant soit peu dans le temps de la séve de la vigne, à moins que la cuve ne soit extrêmement fraîche, ou que le vin ne soit fort vieux.

Les bâtons de colle de poisson doivent être clairs & transparens. Pour s'en servir, on les bat avec un maillet de bois, pour les effeuiller & les mettre ainsi en état d'être plus aisément dissous. On les met dans un peu de vin, qu'on augmente peu à peu, à mesure que la liqueur est absorbée par la colle. Lorsque cette dernière est bien dissoute, on la passe par un linge : il faut deux livres de vin sur soixante grains de colle. Avant que de mettre ce mélange dans le tonneau, on en tire deux ou trois bouteilles de vin, & on le verse doucement en remuant circulairement le vin avec un bâton courbé ou fendu, qu'on fait descendre au milieu du tonneau seulement. On ferme le tonneau; mais on y ouvre un fausset, afin qu'il puisse admettre un peu d'air. La cla-

rification ſe fait plus ou moins promptement, ſelon que le temps eſt plus ou moins ſerein.

D'autres font diſſoudre de même la colle ; & pour en accélérer la diſſolution, ils y ajoutent de l'eau-de-vie ou de l'eſprit-de-vin.

Quelques-uns, pour diſſoudre la colle plus promptement, la font tremper dans de l'eau l'eſpace d'un jour ; puis l'ayant fait fondre dans un poëlon, ils en font des boules qu'ils jettent dans le tonneau : la doſe eſt, pour un muid & demi de vin, comme il eſt dit ci-deſſus. La clarification du vin ſe fait avec les œufs de cette manière : On caſſe une vingtaine d'œufs pour un muid & demi de vin, en mêlant tout, blanc, jaune & coquille ; & en les bien battant & délayant enſemble, dans un peu d'eau, ſi l'on veut. On jette le tout par le bondon.

Quoique la colle de poiſſon ne puiſſe faire aucun mal au vin, lorſqu'on le ſoutire dès qu'elle a produit ſon effet, je préfère cependant de beaucoup la gomme arabique. Voici ma façon de l'employer. Je prends pour quatre cents pots, deux onces de gomme arabique, belle, claire & nette ; je la réduis en une poudre fine comme de la farine, & je la paſſe par un tamis : je tire quatre ou cinq pots de vin du tonneau, afin qu'il y ait un petit eſpace vide au deſſus. En verſant cette gomme, je remue doucement en rond la ſurface du vin,

de manière que la gomme s'étende à droite & à gauche ſur la ſurface : je mets le bondon à l'ouverture, mais ſeulement avec la main ſans employer le marteau, & pour ne pas accélérer la précipitation de la gomme. On n'y touchera point avant quinze jours, & on le remplira alors, ſans qu'il ſoit néceſſaire de le tranſvaſer. La gomme a cela de bon, c'eſt qu'elle ne ſe corrompt point dans le vin, qu'elle ſe conſerve, qu'elle eſt très-amie du corps humain, & qu'elle ne communique au vin ni goût ni odeur.

Si l'on veut avoir promptement du vin nouveau fait & clarifié, on employe les copeaux de bois de hêtre, qu'on met dans le tonneau. On obtiendra encore plus promptement la clarification, ſi dans une pièce contenant deux cents quarante pintes, meſure de Paris, on y verſe cinq pintes de bon vinaigre. Au bout de trois jours on aura un vin très-clair.

Des Vins qui ont contracté le goût de moiſi.

Si le vin qui a pris le goût de moiſi eſt nouveau, il faut inceſſamment le tirer de deſſus ſa groſſe lie & le tranſvaſer dans un vaiſſeau bien conditionné, dans lequel vous aurez brûlé une bonne doſe de papier ſoufré fin. Dès qu'il ſera éclairci, ce qui arrivera bientôt, changez-le de tonneau, & jetez-y de la bonne lie nouvelle. Vous y pourrez ajouter une couple d'onces de

noyaux de pêche pilés, & vous le brasserez de temps en temps pendant une quinzaine de jours. Il faudroit que le goût eut été bien fort pour qu'il ne fut pas enlevé.

D'autres, pour dissiper ce goût, versent dans une pièce d'un muid & demi de vin une demi-once d'huile de muscade, & les laissent se bien mêler ensemble tranquillement. Si vous trouvez trop d'embarras à cette manipulation, faites-en du vin d'absynthe.

Pour cent pots de moût, le pot pesant environ trois livres, prenez une livre de racine d'aunée verte, une once de galanga, deux oranges amères coupées en quatre, une once de coriandre, deux onces de réglisse, une once de fenouil, une once de cannelle & de girofle, deux poignées d'absynthe & une poignée de petite centaurée. Lorsque le moût aura pris suffisamment le goût de ces drogues, on le changera de tonneau, & on pourra mettre à sa place une seconde dose de moût. Si cet accident étoit arrivé à du vin vieux, vous suivrez le même procédé en vous servant de lie fraîche, mais le succès en est beaucoup moins certain, & l'on ne peut en faire du vin d'absynthe.

Des Vins rouges, vieux, trop délicats, qui ont perdu leur couleur ou qui en ont pris une safranée.

Les vins reçoivent leur couleur des enveloppes des grains de raisin, dont l'acide

du moût extrait & exalte la partie colorante. C'eſt à ces enveloppes, & aux pepins du raiſin ſur leſquels ils ſéjournent long-temps, que ces liqueurs doivent leur qualité aſtringente.

On rend la couleur aux vins rouges & trop délicats, qui ont perdu leur couleur ou qui en ont changé, en y mêlant du vin nouveau foncé, mais ſans âpreté, ce qui leur feroit très-contraire, en ce qu'il leur donneroit une acidité fade très-déſagréable. Vous ajouterez un demi-ſetier de bonne eau de ceriſes ſur quatre cents pots, en le tranſvaſant.

Des Vins rouges qui commencent à tourner à l'aigre.

Les Marchands de vin qui ont des vins qui tournent à l'aigre, ſont dans le plus grand embarras, parce que la fermentation qui a cauſé l'aigreur ne peut pas rétrograder. Ils y ajoutent diverſes drogues pour maſquer & abſorber cette aigreur. Les alcalis & les terres abſorbantes peuvent produire cet effet. Mais ces matières ont l'inconvénient de donner au vin une couleur ſombre, verdâtre, & une ſaveur qui, ſans être aigre, n'en eſt pas plus agréable. D'ailleurs les terres calcaires en accélèrent conſidérablement le dépériſſement total, & le font tomber dans une eſpèce de putréfaction. Cependant ce dernier inconvénient feroit de peu de

conſéquence, attendu que c'eſt une maxime reçue de tous les Œnologiſtes, qu'il faut promptement faire la conſommation des vins rétablis par art. Quelques-uns propoſent le ſel de tartre mis en petite quantité; d'autres, le rob fait avec le moût : ces derniers moyens paroiſſent préférables aux autres.

Les chaux de plomb ayant la propriété de former avec l'acide du vinaigre, un ſel d'une ſaveur ſucrée aſſez agréable, qui n'altère en rien la couleur du vin, & qui d'ailleurs a la propriété d'arrêter la fermentation & la putréfaction, ſeroient très-propres à remédier à l'aigreur du vin, ſi le plomb & tout ce qui en provient n'étoient pas des drogues pernicieuſes qui occaſionnent néceſſairement les coliques les plus terribles, & la mort même, à ceux qui ont le malheur d'en prendre intérieurement : & ſi quelque Cabaretier oſoit employer de telles drogues, on ne pourroit le traiter autrement que comme un empoiſonneur public (1).

---

(1) Vers 1750, les Fermiers-généraux étonnés de la grande quantité de vin gâté qui entroit dans Paris, ſous le prétexte d'en faire du vinaigre, redoublèrent leurs recherches, pour parvenir à découvrir ce qui occaſionnoit une augmentation ſi conſidérable : il étoit entré près de trente mille muids gâtés dans chacune des trois années qui précédèrent leurs recherches, tandis qu'en 1710, 1711, & autres années ſuivantes, il n'en étoit

L'on propoſe encore, pour corriger ces vins, les moyens ſuivans; mais ils ne peuvent que maſquer un peu & rendre ſuppor-

---

entré que mille à douze cents muids. Leurs perquiſitions ne furent point infructueuſes. On découvrit que pluſieurs Marchands de vins empruntoient le nom de Maîtres Vinaigriers pour faire entrer des vins gâtés & aigris, quoiqu'à l'arrivée de ces vins, on fut dans l'uſage, à l'Hôtel de Bretonvilliers, où ils ſéjournent trois jours, d'ajouter dans chaque muid ſix pintes de bon vinaigre; cependant ces Marchands de vin trouvèrent encore des moyens pour ôter l'acidité de ces vins & les rendre potables.

Les Magiſtrats ont ſouvent ſévi contre pluſieurs Marchands dont les vins étoient ſophiſtiqués; on a même puni ceux qui composoient du vin ſans un ſeul grain de raiſin, & d'autres qui vendoient du cidre ou du poiré pour du vin, après lui avoir donné une couleur rouge.

L'uſage de la litharge étoit tout le ſecret des Marchands de vin qui rendoient potables les vins gâtés ou aigris qu'ils faiſoient entrer dans Paris ſous le nom de Vinaigriers.

Cette manœuvre dangereuſe, malgré l'attention de la Police, n'eſt encore que trop ſouvent employée, non ſeulement pour des vins gâtés ou aigris & pour des vins médiocres; mais on s'en ſert auſſi pour donner au vin un goût ſucré. Tous les vins ainſi frélatés, cauſent à ceux qui les boivent, une altération qui engage les buveurs à boire davantage, & qui leur occaſionne, comme nous l'avons dit, des maladies dangereuſes & même mortelles.

Une autre manière de ſophiſtiquer le vin, c'eſt

table l'aigreur du vin. Ce ſont le ſucre, le miel, ou autres matières alimenteuſes ſucrées; elles ne peuvent même réuſſir qu'autant

---

l'uſage de l'alcali fixe. Quelques Marchands de vin mettent une livre de potaſſe ſur un muid de vin; d'autres le ſaturent peu à peu; & après l'avoir goûté, ils le tranſvaſent & le collent : ce vin a toujours un œil louche, mais il devient potable par ce moyen; il eſt bien moins dangereux que celui qui eſt préparé avec la litharge. De l'union de l'acide du vin avec l'alcali fixe, réſulte un ſel neutre déliqueſcent, connu ſous le nom de *terre foliée*. En médecine ce ſel eſt employé intérieurement comme fondant & apéritif; il eſt très-propre à donner de la fluidité aux liquides : le ſel de Saturne produit un effet bien contraire.

Quelques-uns prétendent que les alcalis fixes ou volatils, peuvent ſervir indifféremment pour faire reconnoître ſi le vin contient du plomb. Tous les vins rouges ſur leſquels on verſe un alcali fixe, noirciſſent & deviennent troubles; un alcali volatil produit le même effet : ce changement de couleur eſt dû à la décompoſition du vin : l'acide ſe joint à l'alcali; le fer qui entre comme partie colorante dans le vin, & qui étoit tenu en diſſolution par l'acide, venant à être dégagé, reprend ſa couleur noire, deux ou trois heures après il ſe forme un précipité, & la liqueur s'éclaircit.

Le vin rouge qui contient du plomb, ne produit pas le même effet. Si l'on verſe ſur du vin qui contient de la litharge, un alcali fixe ou volatil, alors le vin ſe trouble, devient opaque, il s'en dégage une odeur déſagréable; il prend une couleur d'un gris cendré : Quoique ce vin rouge contienne

tant que le vin n'eſt encore que fort peu acide, & qu'on n'eſt obligé que d'en mettre une quantité infiniment petite : autrement le

---

contienne du fer, ſa couleur ne paroît point noire dans ce précipité ; car le plomb qui lui eſt uni, précipité par l'alcali, prend une couleur blanche : du blanc & du noir mêlés en certaine proportion, il réſulte une couleur griſe.

Ce que l'on vient de dire, ſert à démontrer qu'on peut enlever l'acidité du vin par le plomb & par l'alcali fixe ; que le dernier moyen eſt préférable au premier qui eſt mortel : mais pour revenir à l eſſai du vin qui contient les alcalis fixes ou volatils, l'emploi de ces ſels ne paroît pas un moyen trop sûr pour reconnoître cette ſophiſtication ; mais on peut compter davantage ſur le foie du ſoufre arſénical. On met du vin dans un verre, on verſe quelques gouttes de cette liqueur : ſi le vin tient du plomb en diſſolution, il ſe trouble ſur le champ & prend une couleur noire ; cette couleur n'eſt due qu'au plomb qui ſe précipite ſous une forme noire toutes les fois qu'il eſt uni au ſoufre. Dans cette opération, l'acide s'unit à la partie alcaline de l'hépar arſénical ; alors le ſoufre & le plomb devenus libres, s'uniſſent enſemble & ſe précipitent ſous une forme noire.

Cette dernière méthode d'eſſayer les vins lithargiés, demande beaucoup d'attention, car ce mêlange décompoſe tous les vins ; c'eſt pourquoi il ne faut pas s'arrêter au trouble que l'on apperçoit lorſqu'on verſe dedans du foie de ſoufre : s'il contient du plomb, il ſe fait un précipité noirâtre ; s'il n'en contient point, le vin ne fait que perdre de ſa tranſparence & de ſa couleur.

vin auroit une ſaveur aigre-douce, qui ne ſeroit point du tout agréable. M. Bidet prétend qu'on corrige ce commencement d'acidité,

---

L'hépar ou foie de ſoufre arſénical, ſe fait avec une partie d'orpiment & deux parties de chaux vive; on les réduit en poudre ſéparément, on les mêle enſuite, & on les met dans une terrine de grès : on verſe deſſus dix parties d'eau bouillante; il ſe fait alors une vive ébullition, on agite le mêlange; il ſe dégage de la liqueur une odeur d'œufs pourris, & le tout ne paroît former qu'une pâte bleue, ſur laquelle ſurnage un peu d'eau; on paſſe la liqueur à travers d'un filtre : ſa couleur eſt jaunâtre; elle dépoſe dans le flacon des criſtaux blancs tranſparens, ſous la forme d'aiguilles très-pointues & très-longues. Il faut ſe ſervir pour cette opération de l'orpiment naturel.

En Allemagne, où le vin eſt très-vert, & ſurtout en Moravie, en Autriche & dans la Franconie, & où par conſéquent on feroit ſouvent dans le cas de faire uſage des préparations de plomb, il eſt défendu, ſous des peines capitales, de s'en ſervir pour le vin. Il ſeroit à ſouhaiter que ces défenſes fuſſent plus générales, & qu'on punit très-ſévèrement ceux qui altèrent ainſi cette liqueur. Il ſeroit également à ſouhaiter que les Auteurs qui mettent au jour des ouvrages où ils publient des recettes d'empyriques, ſupprimaſſent celles qui ſont dangereuſes, ou avertiſſent de leur danger.

Les perſonnes ignorantes ou avides de gain, ne ſe ſont pas bornées à la litharge; elles ont encore employé des ſubſtances qui ſont pires, le

en mettant dans un tonneau un pot de lait bien écrêmé ſur cinquante de vin, & en le tranſvaſant au bout de cinq jours.

Les Auteurs de l'*Encyclopédie* propoſent une méthode de raccommoder les vins aigres, qui n'eſt pas moins efficace. Prenez une bouteille de vin rouge de Portugal, qui commence à s'aigrir: jetez dedans une demi-once ou environ d'eſprit-de-vin tartariſé; ſecouez enſuite la bouteille, pour bien mêler l'eſprit-de-vin dans la liqueur; après quoi vous la laiſſez repoſer pendant quelques jours, & vous la trouverez, au bout de ce temps, évidemment adoucie.

Pour corriger le goût de Soufre qui vient du Terroir.

Il y a des vignobles qui, en certaines années, donnent du vin qui a un goût très-déſagréable de ſoufre. On le corrige en le tourmentant, en le roulant, & en le braſſant; le chariage produira le même effet, de même que les tranſvaſages réitérés. Quelques-uns ont ſouvent employé avec ſuccès des lames de cuivre introduites dans le ton-

ſublimé corroſif & même l'arſenic. On a fait uſage de ce dernier pour adoucir le vin d'Eſpagne & autres vins qui doivent être naturellement doux. Ces vins ainſi adoucis, cauſent une mort qui n'eſt pas bien douce. Voyez un Mémoire de M. Ledel, *ann. 6 ſecundæ decur. N. C. pag.* 83.

neau. Mais ce moyen paroîtra ſuſpect, ſi l'on conſidère que le vin, à raiſon de ſon acide, eſt capable d'attaquer & de diſſoudre une partie du cuivre. On peut auſſi maſquer ce goût & tout autre en mettant dans le tonneau deux meſures de miel écumé & paſſé par un linge, ſur cent meſures de vin, en y ſuſpendant un nouet d'iris de Florence en poudre, de ſemence d'anis ou de fenouil, ou en y mêlant quelque liqueur forte dont le goût eſt agréable.

Pour donner au Vin un Fumet agréable.

Cueillez les fleurs de la vigne lorſqu'elles ſont épanouies, faites-les ſécher à l'ombre, pulvériſez-les & les gardez dans un lieu qui ne ſoit point humide. Prenez telle quantité qu'il vous plaira de cette poudre, enfermez-la dans un nouet, & ſuſpendez-la dans le tonneau lorſque le vin fermente. Rien n'eſt ni plus naturel ni plus propre que cette poudre pour l'objet dont il s'agit. La quinteſſence de la vertu d'une plante réſide dans la fleur.

Méthode pour conſerver les Tonneaux vides, de manière qu'on puiſſe s'en ſervir ſur le champ après les avoir rincés.

Lorſque vous les aurez vidés, il faut les laiſſer égoutter pendant deux jours. Vous y

brûlerez alors deux ou trois feuilles de papier soufré; quelques jours ensuite vous y en brûlerez encore autant. Si l'on craint que la pièce ne soit pas entièrement sèche, on réitérera cette opération. De cette manière, un tonneau se conserve sain très-long-temps; & pour l'employer sans courir le risque de donner un mauvais goût au vin, il suffira de le rincer avec de l'eau propre, pour faire passer le goût du vieux soufre. Mais si l'on craignoit le coulage, on y mettroit de l'eau bouillante; ou bien, après avoir employé l'eau fraîche, on y brûleroit un verre d'eau-de-vie forte, qui fait promptement renfler les vases & remettre les douves des tonneaux à leur place naturelle. Je pense qu'on n'ignore pas qu'il faut faire cette préparation avec quelque précaution pour prévenir tout fâcheux accident.

Quant aux tonneaux qui auront la moindre atteinte de moisi, de punais, de renfermé, sortez-les & défoncez-les pour leur donner de l'air; lavez ensuite & même avec l'eau chaude s'il est nécessaire, frottez-les fortement avec un vieux balai, & exposez-les à l'ardeur du soleil avant que de leur remettre le fond.

Les tonneaux qui, jugés sains, auront une odeur agréable, seront lavés avec de l'eau bouillante, dans laquelle vous aurez jeté quelque pièce de marc de raisin, pris sur le pressoir, & deux bonnes poignées de feuilles

de pêcher, & on met dans le tonneau une demi-livre de ſel *commun.* On roule & on agite fortement le vaiſſeau, & après en avoir verſé & égoutté l'eau, on le rince avec de la fraîche; on l'égoutte encore, & on y brûle deux ou trois feuilles de papier ſoufré. Ce n'eſt qu'alors que votre vaiſſeau eſt prêt à recevoir du vin, je veux parler de nouveau; car s'il s'agit de vin vieux, il n'y faut point de ſoufre ou très-peu. Les tonneaux équivoques feront traités avec l'eau bouillante, comme il a été dit ci-deſſus, avec cette différence qu'on ajoutera au ſel commun, un quart de livre d'alun de roche, ou même le double, ſelon qu'on craindra plus ou moins.

Si vous aviez quelque ſoupçon que ces moyens ne fuſſent pas ſuffiſans, il faut employer des remèdes plus efficaces. Faites un feu de ſarment dans le tonneau avant de le foncer, en ſorte qu'il ſoit bien parfumé & grillé ſans être brûlé; enſuite vous le foncerez & le laverez avec de l'eau chaude, dans laquelle vous aurez mis de la nouvelle moutarde & du fènouil pilés. Rempliſſez le tonneau gâté de marc de raiſins preſſés, & l'y laiſſez pendant 15 jours; jetez dans le tonneau un ſeau de leſſive forte & bouillante; bouchez-le & le roulez juſqu'à ce qu'elle ſoit refroidie. On remplira d'eau propre le vaiſſeau qu'on y laiſſera pendant ſept ou huit jours, ou l'on employera la chaux vive, ou les lies nouvelles bouillantes, ou

les lies tirées bouillantes de l'alambic. Mais comme ces lies chaudes en roulant le tonneau s'attachent aux parois, il faut les détacher, ou en roulant le tonneau pour le laver & le frotter avec le balai, ou en y mettant de l'eau chaude qu'on brouillera & gazouillera avec une chaîne de fer. Aprés cela vous donnerez à ces tonneaux une bonne odeur, en y mettant pour les rincer une couple de ſeaux d'eau chaude, dans laquelle vous aurez fait infuſer de la ſemence de coriandre, d'anis & de fenouil pilée, de chaque une once, &c.

On employe pour l'ordinaire quelqu'un de ces derniers moyens pour les futailles neuves; mais ſouvent je me ſuis contenté de les laver deux fois à l'eau chaude, & enſuite avec cette dernière infuſion, & je m'en ſuis bien trouvé.

OBSERVATIONS

Sur la méthode de faire les Vins en Champagne.

LORSQUE le temps de la vendange approche, après avoir choisi & préparé la futaille neuve qui doit contenir le vin, le pressoir ayant été lavé, nettoyé & graissé, on doit être fort attentif à saisir le moment où les raisins sont parvenus à leur véritable maturité; car s'ils sont trop mûrs, le vin n'aura pas assez de montant; s'ils sont trop verts, il sera dur, & ne deviendra bon à boire que difficilement & plus tard. Dans les provinces de Languedoc & de Provence, les raisins ont le grain trop gros; il y en a trop de blancs; on les laisse trop mûrir, ce qui fait que les vins ont trop de liqueur ou de douceur; on laisse aussi trop vieillir les souches, & on ne les renouvelle pas assez souvent. On les plante pour la plupart sur des fonds trop riches ou trop humides, & qui n'ont pas un assez bon aspect au soleil.

Pour faire une excellente cuvée, après avoir examiné la maturité des raisins, il faut tâcher de ne les cueillir que les jours où il sera tombé beaucoup de rosée; & dans les années chaudes, après une petite pluie, si on

eſt aſſez heureux que d'en avoir. Comme les raiſins ne ſont guère mûrs que vers la fin de Septembre ou au commencement d'Octobre, il eſt rare que la roſée manque dans le temps de la vendange. La roſée répand au dehors une fleur qu'on nomme *azur*, & au dedans une fraîcheur qui fait qu'il ne s'échauffe pas aiſément, & que le vin n'eſt pas coloré.

C'eſt un bonheur, lorſque dans les années de ſécherеſſe, on rencontre un jour de brouillard, ce qui arrive quelquefois; non ſeulement le vin par là eſt plus blanc & plus délicat, mais auſſi la quantité eſt plus conſidérable : la roſée produit auſſi cet effet, mais l'augmentation n'eſt pas ſi conſidérable, ce qui dépend de ce que ces deux météores non ſeulement fourniſſent aux raiſins une certaine quantité d'eau, mais encore, & ſurtout le brouillard, les attendriſſent de manière qu'ils ſe tournent, pour ainſi dire, tout entiers en vin.

Le vin produit par des raiſins noirs qui n'auront pas été échauffés lorſqu'on les a cueillis, conſerve beaucoup mieux ſa blancheur; au lieu que lorſque le ſoleil a bien échauffé la ſubſtance du raiſin, le jus en deviendra plus rouge par le mouvement des parties; d'ailleurs la quantité en eſt diminuée, ſoit par la tranſpiration, ſoit parce que la peau ayant été épaiſſie & durcie par le ſoleil, le raiſin s'exprime plus difficilement. Cette expérience eſt d'autant plus intéreſſante, qu'elle eſt plus certaine. On convient en Champagne, que le vin que l'on appelle *Vin*

de Rivière, eſt ordinairement plus blanc que celui de montagne; mais on n'en donne pas la raiſon. Je crois que les vignes qui ſont près des rivières, jouiſſent toute la nuit d'une fraîcheur que la rivière exhale; au lieu que celles des montagnes éprouvent pendant la nuit une chaleur qui provient des exhalaiſons de la terre, & c'eſt ce qui donne plus ou moins de couleur; & auſſi dans les années chaudes, on ne peut, ni à la rivière, ni à la montagne, ſe garantir de la couleur; & dans les années froides, ni les vins de montagne, ni ceux de rivière, ne ſont pas colorés: c'eſt cette même raiſon qui fait que les vins de rivière ſont plus gracieux, plus entrans & plus prêts à boire que les autres, qui ſont plus durs, plus fumeux & plus tardifs à boire : on appelle vins de rivière ceux d'*Auvilliers*, *Ay*, *Epernay*, *Cumières*, *Pierry*, comme auſſi *Fleury*, *Damery*, *Vanteuil* & autres; mais *Verſenay*, *Sillery*, *Saint-Thierry*, *Mallis*, *Rilli*, & quelques autres, ſont des vins de la montagne : ces derniers, plus tardifs, ſe conſervent plus que les premiers; & dans de bonnes années on les gardera également bien en flacons pendant cinq ou ſix ans. On ne cueille pas indiſtinctement tous les raiſins ni à toutes les heures du jour; mais on choiſit ceux qui ſont les plus mûrs & les plus azurés : les meilleurs & ceux qui ſont le meilleur vin, ſont ceux dont les grains ne ſont pas ſi ſerrés, mais qui ſont un peu écartés, & par là mûriſſent parfaitement bien : on les coupe avec un petit

couteau courbé, avec autant de propreté & aussi près de la queue qu'il est possible, & on les met délicatement dans des paniers pour ne pas les écraser.

Trente Vendangeurs parcourront dans trois ou quatre heures un vignoble de trente arpens, & auront assez pour faire une cuvée de dix ou douze pièces.

Dans les années humides, il faut bien prendre garde de ne mettre aucun raisin dans le panier qui soit gâté; & toujours on doit avoir soin d'ôter ceux qui sont pourris, ou qui sont écrasés, ou entièrement séchés; mais on ne doit jamais égrapper les raisins.

On commence à vendanger une demi-heure après le lever du soleil : Si le temps n'est pas couvert, & s'il fait un peu chaud, on quitte vers les neuf à dix heures, & l'on fait son *suc*, qui est une des premières cuvées, parce que dès ce moment le raisin étant échauffé, le vin prendroit une teinture de rouge, & feroit long-temps fumeux.

Dans ces occasions, on prend un grand nombre de Vendangeurs, afin que l'on puisse faire un *suc* pour une cuvée dans deux ou trois heures; mais si le temps est couvert, on peut vendanger toute la journée, parce que le raisin conservera sa fraîcheur sur le sep. Les Vendangeurs & les Mesureurs doivent être fort attentifs à ce que le raisin ne soit ni foulé, ni échauffé lorsqu'on le presse, comme aussi qu'il ait encore sa fraîcheur sous le pressoir.

Lorſque le preſſoir eſt près de la vigne, il eſt aiſé d'empêcher que le vin ne prenne de la couleur, parce qu'on peut tranſporter les raiſins proprement & doucement en peu de temps; mais s'il eſt éloigné de deux ou trois lieues, comme on eſt obligé de charier les raiſins dans les tonneaux & ſur des charrettes, pour les meſurer auſſi vîte qu'il eſt poſſible, il eſt difficile d'empêcher que le vin ne ſe colore, à moins que ce ne ſoit dans les années humides & froides.

C'eſt un principe certain, que dès que les raiſins ſont coupés, le plutôt qu'on les preſſure, plus le vin eſt blanc & délicat; car plus la liqueur reſte dans le marc, & plus elle rougit; de ſorte qu'il eſt d'une grande importance de ſe hâter de cueillir les raiſins & de les preſſurer. Les preſſoirs de Champagne ſont très-commodes; les particuliers qui poſſèdent en leur propre une certaine quantité de vignes, en ont dans leurs vignes même ou près de là. Dans les petits lieux, les preſſoirs ſont bannaux; il y en a de différente grandeur & de différente ſtructure. Les petits ſont d'environ ſept pieds en carré, les moyens d'environ dix ou douze, les grands de quinze ou ſeize; les moindres que l'on appelle *étiquets*, coûtent ſept ou huit cents livres; les ſeconds que l'on appelle *preſſoirs à cage*, environ deux mille francs; les plus grands, mille écus & quelquefois plus, ſelon que le bois eſt cher ou à bon marché dans certains lieux.

Après que les raisins ont été apportés sous le pressoir ou sur la maye, on place dessus trois grandes perches, de dix ou douze pouces de tour, une à chaque extrêmité en longueur, & une troisième au milieu dans le même sens : celles des extrêmités servent à marquer la ligne que l'on doit suivre en coupant le marc aux deux côtés avec la bêche tranchante, après la serre. Après qu'on l'a ainsi coupé, on met sur les perches & sur les raisins, des planches de la grandeur du pressoir, & sur ces planches des demi-poutres de huit ou neuf pouces en carré, que l'on appelle *moyaux*, à un pied de distance l'une de l'autre; on met quatre ou cinq rangs de ces moyaux en travers l'un sur l'autre, ce qui élève le sac ou le pain d'environ quatre ou cinq pieds; & l'on fait peser sur le tout quatre grosses poutres d'un poids immense, qui sont posées au milieu du pressoir en travers, & soutenues d'un bout par deux fortes jumelles, enfoncées en terre quinze ou vingt pieds, & attachées au bas des traversiers : à l'autre bout est la *cage*, comme on l'appelle, ou la roue avec une vis, pour élever ou pour abaisser les grandes poutres sur les moyaux, & presser ainsi fortement les raisins. D'abord on élève, au moyen d'une vis, le bout des arbres du côté de la roue ou de la cage, ce qui les fait baisser en même temps à l'autre bout vers les jumelles; on pousse avec un gros maillet deux ou quatre coins de bois entre

l'entaille qui eſt aux jumelles, & l'on tient ces poutres affermies de cette manière pour empêcher qu'elles ne s'élèvent; après quoi on baiſſe l'autre bout par le moyen de la vis qui ſert auſſi à l'élever.

On ſe ſert dans ces preſſoirs de grandes bêches d'acier, d'environ un pied de largeur & un pied & demi en longueur, fort lourdes & fort tranchantes par le bas, pour couper aiſément le marc des raiſins aux quatre côtés.

La première fois que l'on baiſſe ces groſſes poutres ſur les raiſins, on appelle le vin qui en ſort, *vin de goutte*, ou *mère goutte;* c'eſt ce qu'il y a de plus fin & de plus exquis dans le raiſin; mais ce vin eſt trop délié & n'a pas aſſez de corps: on appelle ce premier preſſurage l'*abaiſſement;* on doit le faire avec beaucoup de dextérité & de vîteſſe, afin de relever d'abord les poutres & remettre ſur le milieu inceſſamment les raiſins qui ont coulé tout autour ſur les côtés; & preſſer incontinent une ſeconde, une troiſième fois, &c. On appelle ces deux derniers abaiſſemens la première & la ſeconde *tailles :* elles doivent être exécutées en moins d'une heure, ſi l'on veut avoir du vin blanc, pour ne pas donner aux raiſins le temps de s'échauffer, ni à la liqueur celui de ſéjourner dans le marc.

On mêle ordinairement le vin de l'*abaiſſement*, avec celui de la première & de la ſeconde tailles; & quelquefois, mais très-rarement, avec celui de la troiſième, ſelon que

les années ont été plus ou moins chaudes, & de là on appelle *vin fin* celui du premier pressurage.

Quelques personnes gardent celui de l'*abaissement* à part; mais, comme nous l'avons déjà remarqué, il est trop délié & n'a pas assez de corps.

Il y a des gens habiles qui prétendent qu'on ne doit mêler le vin de l'abaissement qu'avec celui de la première taille, parce qu'il est beaucoup plus délicat que celui de la seconde & de la troisième; & qu'outre cela on est toujours à temps de le mêler avec ces derniers, si l'on trouve qu'il est trop délicat & trop blanc, & cela d'autant plus, qu'il n'y a pas de retour si on le fait d'abord.

A chaque taille on élève la grande poutre, & on ôte tous les *moyaux* avec les planches & les perches qui sont immédiatement sur les raisins ou sur le marc, & avec les bêches tranchantes on coupe le marc aux quatre côtés; on remet dessus, avec des pelles de bois, ce qui est coupé, & on l'étend également par dessus tout le carré, afin qu'il ne s'écarte pas si facilement; & l'on prend bien garde que la roue qui est au milieu, fasse peser également le mouton sur toute la largeur, afin que le sac soit par-tout égal. Je parle des pressoirs qu'on appelle *étiquets*; aux pressoirs à *cage* ou à *teissons*, comme les poutres pèsent plus du côté des coins, il doit y avoir plus de marc de ce côté-là,

& le sac doit aller un peu plus en talus vers la roue que du côté des coins; il sera facile de le comprendre par la description de ces différens pressoirs. Il est aussi à remarquer que chaque fois on coupe les raisins ou le marc, afin qu'il y ait toujours une certaine élévation, en sorte que sur la fin il est un tiers moins grand qu'au commencement.

La seconde taille rend plus de vin que la première & que l'abaissement, parce que les raisins étant plus écrasés, ne glissent pas ainsi par les côtés.

Le vin coule du pressoir dans un poinçon défoncé par le haut, ou dans quelqu'autre grand vase propre pour cela, enfoncé sur le devant en terre pour recevoir le vin. Il paroît alors tirer un peu sur le rouge; mais il perd ce peu de couleur à mesure qu'il bout & qu'il s'éclaircit dans le tonneau; & il devient parfaitement blanc, si on a surtout exécuté les deux premières tailles avec beaucoup de vîtesse; mais principalement si on a cueilli les raisins pendant la rosée, ou par un temps couvert. Quoique les vins soient blancs, on les appelle *Vins gris*, parce qu'on ne les fait qu'avec des raisins noirs.

Si l'année est chaude, & que le vin de la troisième taille ait de la couleur, il faut le mêler, non pas avec celui de la précédente, mais avec celui de la quatrième, & quelquefois, mais rarement, avec celui de la cinquième. On ne se presse pas autant pour ces dernières tailles, comme pour les premières:

on laiſſe un intervalle d'une bonne demi-heure entre chacune : le vin qui en ſort a plus de couleur que celui que l'on appelle *Œil de Perdrix* ou *Vin de Taille;* il a de la force, il eſt agréable, fin, bon pour un ordinaire; mais il eſt meilleur quand il eſt vieux.

Lorſque le vin de la quatrième taille eſt trop foncé, on ne le mêle pas avec celui de la première, mais bien avec celui de la cinquième, de la ſixième & de la ſeptième tailles. C'eſt ce qu'on appelle *vin de preſſoir;* il eſt trop rouge, rude, mais bon pour les domeſtiques. Lorſqu'on n'eſt pas preſſé, on laiſſe un intervalle d'une heure & demie entre chacune des trois dernières tailles, autant pour donner le temps au vin de couler inſenſiblement, que pour laiſſer aux Preſſureurs celui de dormir & de ſe repoſer, la fatigue étant très-grande, puiſqu'ils ſont obligés de la ſoutenir jour & nuit pendant trois ſemaines. Les preſſoirs de campagne ſerrent ſi fort les raiſins, qu'à la fin le marc eſt dur comme une pierre : on met ce marc dans de vieilles futailles que l'on fait foncer, & on le vend encore à des gens qui en tirent une eau-de-vie d'un très-mauvais goût, qu'on appelle *eau-de-vie d'aixne;* mais elle eſt bonne à bien des uſages.

Ceux qui ont beaucoup de vignes, font deux, trois ou quatre premières cuvées de vin excellent, en choiſiſſant toujours pour les premières les raiſins les plus délicats &

les plus mûrs : ces vins ſont toujours ſupérieurs les uns aux autres en bonté & en prix; en ſorte que ſi l'on vend du vin d'une première cuvée ſix cents livres la queue, celui de la ſeconde ne ſe vendra pas au deſſus de quatre cents cinquante, & celui de la troiſième plus de deux cents cinquante, quoique tous ces vins viennent d'une même vigne.

Dans chaque première cuvée, il y a ordinairement les deux tiers de vin fin, un demi-tiers de vin de taille, & un demi-tiers de celui de preſſoir : ainſi dans une cuvée de cinq ou ſix cents pièces de vin, il y aura neuf juſqu'à dix parties de *vin fin*, trois ou quatre de *taille*, & deux ou trois de *preſſoir* ou de *ſerre*.

Des raiſins noirs communs qui reſtent après une ſeconde & troiſième *cuvées*, on en fait une avec ceux qui ne ſont pas bien mûrs & que l'on appelle *verderons :* on compoſe avec le tout un vin qui eſt aſſez coloré, que l'on vend aux gens de la campagne, ou que l'on garde pour les domeſtiques. On laiſſe même ces raiſins deux jours entiers dans une cuve avant que de les preſſer, afin de rendre le vin plus rouge; & on mêle tout ce qui provient des différentes tailles de cette vendange. Les raiſins blancs n'entrent point dans cette cuvée; on les laiſſe ſur la ſouche juſqu'à la Touſſains, & même quelquefois juſqu'au huit ou dix de Novembre, temps où les matinées ſont froides, pour en faire

un vin qu'ils appellent *bourru*, qui eſt un vin nouveau, blanc, doux, qui n'a point fermenté, & que l'on vend pendant qu'il eſt encore en moût.

Ce vin eſt encore meilleur quand les raiſins ont ſenti les blanches gelées d'Octobre & de Novembre, ou du moins des matinées bien froides. Un peu de pourriture dans ces raiſins ne fait pas de mal; il faut ſeulement avoir ſoin de bien laiſſer dégorger & purifier le vin.

Ce vin blanc peut être mêlé avec du vin de *taille*, ſi l'on veut, & ſi on n'a pas occaſion de le vendre d'abord après qu'il a fermenté; cela fera un aſſez bon vin de boiſſon clairet, & qui a bien du corps.

Tous ces vins doivent être mis dans des tonneaux neufs, comme auſſi ceux de taille; mais les vins rouges de *verderons* & ceux de *ſerre* doivent être mis dans de vieux tonneaux, mais qui ſoient bons. Il ne faut pas ſoufrer ces tonneaux; il faut ſeulement les laver avec de l'eau un peu avant que de les remplir, & leur donner le temps de ſe bien écouler: on peut mêler à cette eau quelques poignées de fleurs ou de feuilles de pêcher: on prétend que cela fait du bien au vin. En Champagne, on met rarement le vin dans d'autres vaſes que dans des pièces & quartaux ou caques.

La jauge de la rivière eſt différente de celle de la montagne. Les pièces de la rivière contiennent chacune environ deux cents

deux pintes meſure de Paris, le *quartau* cent dix: la pièce de la montagne contient environ deux cents quarante pintes, ou au moins deux cents trente, meſure de Paris, & le *quartau* cent quinze, ou cent vingt. On marque exactement avec de la craie chaque pièce & chaque quartau, pour indiquer la première, la ſeconde, ou la troiſième cuvée, le vin de *taille*, celui de *preſſoir*, le vin blanc & celui de verderon; on marque auſſi le nom de la vigne d'où ſont venus les raiſins.

Depuis quelques années, il y a des perſonnes en Champagne qui ont eſſayé de faire du vin auſſi rouge qu'en Bourgogne, & elles ont aſſez bien réuſſi pour la couleur; mais, ſelon mon opinion, ces vins ne valent pas ceux de Bourgogne; ils ne ſont pas auſſi moelleux, ni auſſi agréables au goût : malgré cela, il y a bien des gens qui en demandent & qui le trouvent meilleur. Comme les vins ſont un peu tombés, on en a fait beaucoup de rouge les années dernières en Champagne. Ces vins ſont fort bons pour la Flandre, où on les débite ſouvent pour des vins de Bourgogne.

De tous les vins, il n'y en a point de meilleur pour la ſanté, ni de plus agréable au goût, qu'un vin gris de Champagne, couleur d'*œil de perdrix*, ou le vin des deux premières tailles d'une première cuvée dans des années bien chaudes. Ce vin a un corps, une ſève, un montant, un baume, un parfum, une pointe, & une délicateſſe qui eſt

au dessus de tous les meilleurs vins de Bourgogne ; & ce qui devroit engager à en faire usage, c'est sa légèreté, qui le fait passer avec plus de facilité qu'aucun autre vin du Royaume. C'est une erreur de croire que le vin de Champagne cause la goutte ; j'ai à peine vu une personne goutteuse dans toute la Province, & il ne faut pas de meilleure preuve.

Pour faire de bon vin de Champagne rouge, les raisins doivent être cueillis dans le fort de la chaleur du jour ; il faut avoir soin de les bien choisir & de ne pas les mêler avec ceux de treille, ni avec des verderons ou ceux qui sont en partie pourris. On les laisse deux jours dans une cuve, où la liqueur devient rouge par la chaleur qu'elle contracte : quelques heures avant qu'on les mette sous le pressoir, il faut les fouler avec les pieds, de manière que le jus se mêle avec le marc : sans cela le vin ne sera pas suffisamment rouge ; mais si on laisse plus de deux jours les raisins dans la cuve, le vin sentira trop la grappe ; si on le mêle avec du vin de *pressoir*, il sera trop grossier, trop dur & trop âpre.

Si on veut continuer à faire du bon vin rouge en Champagne, il faut prendre le parti de fouler les raisins comme en Bourgogne, & les laisser trois, quatre ou cinq jours dans une cuve ; mais comme les vins rouges de Champagne ne peuvent pas égaler ceux de Bourgogne, la réputation des vins gris tombera en peu de temps, & le Public en perdra

insensiblement le goût, ce qui feroit un tort infini à la province.

La cuvée faite & tous les tonneaux marqués, on les range dans un cellier ou dans une cour. Ceux qui ont beaucoup de vin & qui sont fort économes, ont soin de ramasser l'écume qui sort de chaque tonneau, par le moyen d'un entonnoir de fer-blanc fait en pente en dehors, & qui laisse tomber cette écume dans une écuelle de bois placée entre deux tonneaux; on jette ensuite cette écume dans les vins de *pressoir* : cependant il y a peu de personnes qui usent de cette espèce d'économie. On laisse les vins gris fermenter dans les tonneaux dix ou douze jours; parce qu'ils fermentent plus ou moins lentement, selon qu'ils ont plus ou moins de chaleur, ou que l'année a été plus ou moins chaude.

Après que le vin a cessé de bouillir, on ferme les tonneaux par le bondon, & on y laisse un soupiroir à côté, grand comme un liard de France, pour y entrer le doigt; on l'appelle le *broqueleur*, & on le ferme huit à dix jours après avec une cheville de bois de la longueur de deux pouces, afin qu'on puisse plus aisément l'ôter & le remettre.

Pendant tout le temps que la fermentation se fait dans les tonneaux, on a soin de les tenir presqu'entièrement pleins, afin qu'ils puissent pousser dehors toutes les impuretés. Pour cela, pendant trois jours, il

faut les tenir pleins à deux doigts du bondon; après qu'on les a bondonnés, il faut les remplir tous les huit jours par les petits trous, pendant deux ou trois ſemaines de ſuite; après cela, une fois dans quinze jours pendant un mois ou deux, & de là une fois tous les deux mois, auſſi long-temps que le vin reſte dans la cave, quand il y feroit pluſieurs années.

Lorſque les vins n'ont pas aſſez de corps & qu'ils ſont trop verts, comme cela arrive ſouvent dans les années froides & humides; & lorſqu'ils ont trop de liqueur, comme dans les années chaudes & de ſéchereſſe, trois ſemaines après qu'ils ont été faits, il faut rouler les tonneaux cinq ou ſix tours, pour les bien mêler avec la lie, & continuer cela tous les huit jours, pendant trois ou quatre ſemaines; en mêlant ainſi la lie avec le vin à différentes fois, on le fortifiera, l'adoucira, le mûrira, l'avancera, & le rendra propre à être bu auſſi vîte que s'il avoit été tranſporté d'un endroit à l'autre.

On doit laiſſer ces vins dans le cellier juſque vers le 10 Avril, temps auquel on le deſcend dans la cave; mais auſſi-tôt qu'il commence à faire froid, il faut les monter dérechef dans le cellier : il importe d'obſerver là deſſus que les vins doivent toujours être dans des endroits frais, & ne jamais ſouffrir la chaleur; & comme les caves voûtées ſont fraîches en été & chau-

des en hiver, il faut y defcendre les vins, foit en pièces, foit en flacons; & lorfqu'il commence à faire froid, il faut les remonter au cellier.

Rien n'a été mieux inventé, rien auffi n'eft plus utile que la manière de tirer les vins au clair. Une expérience certaine nous convainc que c'eft la lie qui gâte les vins, & qu'ils ne font jamais meilleurs que lorfqu'ils ont été bien foutirés, foit qu'on veuille les mettre en flacons, ou les garder en pièces. On doit toujours les tranfvafer au moins deux fois d'un vafe dans un autre, qui foit bien lavé, & en laiffant la lie dans le premier.

On doit foutirer les vins la première fois, vers le milieu de Décembre, la feconde vers le milieu de Février, & la dernière en Mars ou en Avril, huit jours ou environ avant qu'on les mette en flacons. Pour chaque pièce de vin, il faut avoir de la colle de poiffon, du poids d'un écu d'or, pefant deux deniers quinze grains. On prend autant de fois cette quantité que l'on a de pièces de vin à foutirer; on met cette colle de poiffon dans une pinte ou deux du même vin, dans un baquet pendant un jour ou deux, pour lui donner le temps de fe diffoudre; d'autres la mettent dans un verre ou une pinte d'eau pour en hâter la diffolution; d'autres la mêlent dans une chopine ou pinte d'efprit-de-vin, ou dans de l'excellente eau-de-vie. Lorfque cette colle de poiffon eft ramolie, on la

la manie bien afin qu'elle puiſſe ſe diſſoudre; & lorſque les parties commencent à ſe ſéparer, on met dans le baquet ou dans le vaſe où cette diſſolution a été faite, autant de pintes de vin qu'il y a de tonneaux ou de pièces à ſoutirer : on manie dérechef la colle de poiſſon, & on la paſſe à travers un couloir, dont les trous doivent être très-petits : on y verſe ſouvent du même vin afin de la bien délayer, & dès qu'il ne reſte plus rien dans le couloir, on paſſe dérechef la liqueur au travers d'un linge qu'on exprime bien ; après quoi on en met une bonne pinte au moins dans chaque tonneau.

Puis on remue le vin de la pièce en tournant avec un bâton qui va juſqu'au milieu, ſans le faire deſcendre plus bas. Il ſuffit de le remuer pendant quatre minutes.

La colle produit ordinairement ſon effet dans deux ou trois jours, mais quelquefois ſeulement dans ſix ou huit ; malgré cela il faut attendre pour le tranſvaſer qu'il ſoit clair. En hiver, la ſaiſon eſt quelquefois ſi peu propre à cela, qu'on eſt obligé de rejeter une ſeconde fois de la colle dans la pièce ; mais lorſqu'il gèle ou que le temps eſt clair ou froid, le vin ſe clarifiera parfaitement & en peu de jours : il a une couleur plus vive & plus brillante que lorſqu'il eſt clarifié & tranſvaſé par un temps pluvieux & humide.

Auſſi-tôt que le vin eſt clair, il faut le tranſvaſer. Quatre ou cinq tonneaux neufs

ſont ſuffiſans pour ſoutirer deux ou trois cents pièces de vin ; car dès qu'on a vidé une pièce, on en ſort la lie, que l'on met dans de vieux tonneaux ; on lave bien la pièce & elle ſert pour y tranſvaſer une autre. Il n'y a rien de ſi ingénieux qu'une invention des Champenois pour tranſvaſer les vins ſans déplacer les tonneaux. On a un tuyau de cuir, comme un boyau, long de quatre ou cinq pieds, & d'environ ſix ou ſept pouces de circonférence, bien couſu à double coûture, afin que le vin ne puiſſe pas couler au travers ; aux deux extrêmités, il y a un canon ou tuyau de bois, d'environ dix ou douze pieds de longueur, & d'environ ſix ou ſept en circonférence à un des bouts, & d'environ quatre à l'autre. Le gros bout de chacun de ces tuyaux eſt enchâſſé dans le boyau de cuir, & bien lié avec de gros fil en dehors, afin que le vin ne puiſſe pas couler : on ôte le tampon qui eſt au bas du tonneau que l'on veut remplir, & l'on pouſſe dedans avec un maillet de bois, l'un des tuyaux qu'on frappe ſur une eſpèce de mentonnière qui eſt à chaque tuyau, & qui avance de près de deux pouces à un pouce au deſſous du gros bout, & qui ſe perd inſenſiblement en allant vers le petit. On met une groſſe fontaine de métal au bas du tonneau que l'on veut vider, & l'on fait auſſi entrer dans cette fontaine le petit bout de l'autre tuyau de bois, attaché au bout du cuir ; enſuite on ouvre la fontaine ; & ſans

le fecours de perfonne, prefque la moitié du tonneau plein, paffe dans celui qui eft vide par le feul poids de la liqueur : & quand elle eft au niveau & qu'elle ne coule plus, on a recours à une efpèce de foufflet d'une conftruction toute particulière, pour forcer le vin de paffer du tonneau que l'on vide dans celui que l'on veut remplir.

Ces efpèces de foufflets font d'environ trois pieds de longueur & d'un pied & demi de largeur; ils ont la forme ordinaire des foufflets, jufqu'à quatre pouces du petit bout; mais à cette diftance, ces foufflets ont trois ou quatre pouces de large. En dedans de ces endroits, l'air paffe dans l'inférieur feulement par un trou de la grandeur d'un pouce : auprès de ce trou, du côté du petit bout du foufflet, il y a une pièce de cuir qui y eft attachée comme la foupape d'une pompe, & qui preffe contre le trou, lorfqu'on ouvre le foufflet pour prendre l'air, afin que l'air qui a paffé une fois par ce trou & qui eft entré dans le tonneau, ne puiffe pas revenir dans le foufflet, qui ne reprend un nouvel air que par les trous de deffous.

L'extrémité de ces foufflets eft différente de celle des autres, étant parfaitement fermée avec un tuyau de bois long d'un pied, emboîté, collé & étroitement attaché avec de bonnes chevilles au bout du foufflet, pour conduire l'air en bas. Ce tuyau eft arrondi & gros en dehors d'environ neuf à dix pouces de tour par le haut, & diminuant infenfi-

blement vers le petit bout, pour pouvoir entrer commodément dans le tonneau par le trou du bondon, & le fermer ſi bien que l'air ne puiſſe ni entrer ni ſortir tout autour.

Pour cet effet, ce tuyau paſſe de deux pouces ſur le niveau du bout du ſoufflet, & eſt fait en demi-rond par le haut, afin qu'on puiſſe le frapper avec un maillet de bois, & l'enfoncer dans le tonneau : il y a même, deux doigts au deſſous du bout d'en-haut de ce tuyau, un crochet de fer d'un pied de long, paſſé dans un anneau de fer, cloué à ce même tuyau, afin de bien attacher par ce moyen le ſoufflet aux cercles du tonneau; ſans quoi la force de l'air feroit reſſortir le ſoufflet par le trou du bondon, & l'on ne pourroit pas exécuter le tranſvaſage de la pièce entamée. Il eſt aiſé de concevoir le méchaniſme de ces ſoufflets que je viens de décrire. L'air entre par les trous du deſſous en la manière ordinaire; il avance vers le bout à meſure que l'on preſſe le ſoufflet pour lui donner un nouvel air : il y a dans cet eſpace une ſoupape de cuir, qui, comme on l'a dit, eſt au dedans du trou, à environ trois ou quatre pouces du bout du ſoufflet, qui ferme le trou, à meſure que l'on veut prendre le nouvel air. Ce nouvel air preſſe toujours doucement en preſſant le ſoufflet dans le tuyau, parce que cette ſoupape s'ouvre à meſure qu'elle eſt pouſſée par l'air; ainſi il entre continuellement un nouvel air dans le tonneau, ſans qu'il en puiſſe ſortir,

parce qu'il ſe trouve fermé par ce même tuyau qui l'y fait entrer, & la ſoupape empêche qu'il ne remonte. La force de l'air, qui pouſſe continuellement en preſſant fortement le ſoufflet, preſſe également toute la ſurface du vin dans toute l'étendue de la pièce, ſans cauſer la moindre agitation à la liqueur, & cette force l'oblige de paſſer par le trou du bondon, qui eſt ouvert.

Ce ſoufflet pouſſe tout le vin dans le tonneau, juſqu'à dix ou douze pintes près; ce que l'on connoît lorſqu'on entend le vin ſiffler à la fontaine : alors on ôte des deux tonneaux les deux tuyaux qui ſont enfoncés & attachés au boyau de cuir, & on bondonne proprement par le bas la pièce que l'on remplit, avec un bondon de chêne fait au tour un peu en talus, & on le force avec un maillet. On tire de l'autre tonneau, qui a été vidé, le tuyau de bois de la fontaine de métal, & on laiſſe couler doucement encore quelques pintes de vin clair dans un vaſe qui le reçoit.

On obſerve attentivement à chaque moment dans un verre, ſi le vin eſt bien net; & dès qu'on y remarque la plus petite choſe, ſans attendre qu'il ſoit louche, on ferme la fontaine, on l'ôte tout de ſuite, on verſe le peu qui reſte dans la pièce dans un baquet : le vin clair qui a coulé de la fontaine, on le met dans le tonneau que l'on veut remplir : on ſe ſert pour cet effet d'un entonnoir de fer blanc, dont la queue a plus d'un pied de long, afin que le vin qui paſſe au

travers ne cauſe aucune agitation à la piè-ce; & pour qu'il ne paſſe aucune ordure dans le vin, il y a vers le fond de l'entonnoir une plaque de fer-blanc, percée de petits trous, qui empêche que rien de groſſier n'entre dans la pièce.

On ramaſſe dans des tonneaux ſéparés tous ces petits reſtes de pièces vidées : d'abord après que l'on en a vidé une, ce qui ſe fait en moins d'une heure, on la lave avec un ſeau d'eau, on la laiſſe égoutter quelques momens, & on la remplit d'un autre que l'on ſoutire.

Après que le vin a été tranſvaſé une première fois, on le ſoutire une ſeconde, dans le temps indiqué ci-deſſus : quelquefois on eſt obligé de faire cette opération juſqu'à trois fois, pour lui donner une couleur bien vive, s'il ne l'a pas; mais quatre jours avant de le changer de tonneau, on lui donne ce que l'on appelle la *friſure*, en y jetant ſeulement un tiers de la colle ordinaire.

Pluſieurs perſonnes expérimentées, tranſvaſent leurs vins fins, auſſi ſouvent qu'ils les changent de place, tant pour les deſcendre à la cave, que pour les remonter au cellier dans les différentes ſaiſons : j'en ai connu qui, dans quatre ans, avoient ſoutiré un même vin douze ou treize fois : on prétend que c'eſt ce qui conſerve & ſoutient le vin, & le rend plus fin & plus délicat.

Leur opinion eſt que le vin forme continuellement une fine lie qui lui donne de la

couleur, & que pour le conſerver blanc, il faut le tranſvaſer ſouvent, ſi on ne le met pas en flacons ; & qu'il n'eſt point à craindre que l'on affoibliſſe le vin par là, parce que plus il eſt remué, & plus il acquiert une nouvelle vigueur ; & plus il eſt ſoutiré ſouvent, & plus ſa couleur devient vive & brillante.

Quoique j'aye dit que l'on ne doit pas ſoufrer les tonneaux, cependant on ne laiſſe pas d'employer une mèche ſoufrée la première fois qu'on tranſvaſe : on trempe un morceau de groſſe toile dans du ſoufre fondu, on en coupe un petit morceau pour chaque pièce de vin fin, de la groſſeur environ du petit doigt ; & un morceau une fois plus gros pour une pièce de vin commun : on l'allume, & on le met ſur le bondon de la pièce que l'on vide, avant d'avoir recours au ſoufflet : à meſure que le vin deſcend, il attire après lui cette petite odeur de ſoufre, qui n'eſt pas aſſez forte pour qu'elle ſe faſſe ſentir ; mais elle communique ſeulement ce qu'il faut pour donner de la vivacité à la couleur : on peut réitérer la même choſe une ſeconde fois, ſi cette odeur n'a pas pris la première ; autrement il faut tranſvaſer la ſeconde fois ſans mèche, pour faire perdre au vin ce goût de ſoufre, qu'il ne doit jamais avoir.

On garde ainſi les vins clairs & délicats dans les tonneaux pendant deux ou trois ans ; ils conſervent leur bonté dans des ca-

ves ou dans des celliers, mais principalement ceux de la montagne, qui ont du corps. Ceux de la rivière perdent leur qualité dans le bois, on doit les boire la première ou la seconde année, ou les mettre en flacons. Ce vin se conservera très-bien quatre, cinq, six ans, dans des flacons de verre.

L'usage des flacons ronds est très-commun en Champagne : comme il y a beaucoup de bois dans la province, on y a établi de très-bonnes verreries, qui ne s'occupent guère qu'à faire de ces flacons, qui ont environ six pouces de haut & quatre ou cinq pour le goulot. Ces flacons contiennent ordinairement la pinte de Paris, ou un demi-verre moins ; on les vend douze ou treize livres le cent. On en a une certaine quantité dans chaque maison. Avant que d'entamer une pièce de vin de boisson, on la met dans des flacons bien rincés & bien égouttés, afin d'avoir toujours le vin d'une pièce également bon.

Lorsqu'on veut tirer une pièce de vin en flacons, on met une petite fontaine de métal au tonneau, qui a le bec recourbé, pour faire couler le vin dans le flacon même, au dessous duquel il y a un baquet pour recevoir le vin qui pourroit se perdre. On bouche à l'instant soigneusement chaque bouteille avec un bouchon de liége bien choisi, qui ne soit pas vermoulu, mais qui soit bien solide & bien uni : ces bouchons de liége fin coûtent cinquante ou soixante sols

le cent. On ne peut être trop attentif dans le choix des bouchons, de crainte que s'ils ont quelque défaut, le vin ne se gâte dans les flacons; de sorte qu'on ne peut prendre trop de soin à cet égard, quand on met une pièce de vin en flacons, soit qu'on veuille le garder ou l'envoyer dehors.

Lorsqu'on veut faire usage des flacons qui ont déjà servi, il faut bien les laver avec de la dragée de plomb & un peu d'eau, pour faire sortir tout ce qui peut être resté de lie dans le fond du flacon; mais au lieu de cela, il vaut encore mieux se servir de petits clous, parce qu'ils emportent parfaitement tout ce qui est attaché au verre. Quand tous les flacons nécessaires pour vider un tonneau sont pleins, on en lie le bouchon avec le goulot, avec une forte ficelle; & si c'est du vin fin, on les cachète ordinairement avec de la cire d'Espagne, afin que les domestiques ne puissent changer, ni le vin, ni les bouchons; il y a quelques personnes qui ont leurs armes empreintes sur les flacons, ce qui n'en augmente le prix que de trente sols par cent.

Quand tous les flacons sont bien bouchés, ficelés & cachetés, on doit les mettre ou dans une cave, ou dans un cellier, dans deux ou trois doigts de sable, à demi-renversés les uns contre les autres : quand on les met debout, il se forme une fleur blanche sur le vin au haut, entre le petit vide qu'il y a du bouchon au vin; car

on ne doit jamais remplir les flacons jusqu'au haut, mais on doit toujours laisser un petit vide d'environ un demi-pouce entre le bouchon & le vin; sans cela le vin qui viendroit à travailler dans les différentes saisons de l'année, briseroit un grand nombre de flacons; mais malgré cela & toutes les précautions que l'on prend, il s'en casse beaucoup, surtout si le vin a de la force & qu'il soit un peu vert. Dans certaines années, le vin se graisse dans les flacons, même dans des caves, au point de filer comme de l'huile quand on le verse, en sorte qu'il n'est pas potable. C'est une maladie qui attaque le vin, qui est resté plusieurs mois sans qu'on l'ait remué de place : si on le met à l'air, il se dégraisse, plutôt que si on le laisse à la cave, & il se remettra dans huit jours, si on l'expose à l'air d'un grenier, plutôt que si on le laissoit six mois dans une bonne cave. Lorsqu'on est pressé de boire du vin gras, il n'y a qu'à agiter fortement un flacon pendant un demi-quart d'heure, & ensuite le déboucher immédiatement après l'avoir fortement secoué; en le penchant un peu, il en sortira d'abord un demi-verre d'écume ou de mousse, & le reste du vin sera potable, pendant qu'autrement il ne le seroit pas. Il y a environ vingt-cinq ans que le goût des François s'étoit déterminé en faveur du vin mousseux, & ils l'aimoient, comme on peut dire, à la folie. Il y a plu-

ſieurs années qu'ils ont commencé à s'en dégoûter un peu. Les ſentimens ſont fort partagés à l'égard de la qualité de ce vin : les uns penſent qu'elle vient de la force des drogues que l'on y met, qui le font mouſſer ſi fortement : les autres l'attribuent à la verdeur des vins, parce que la plupart de ceux qui mouſſent en ont beaucoup : d'autres attribuent cet effet à la lune, ſelon le temps que l'on met le vin en flacons ; d'autres enfin à la roſée dont les raiſins étoient couverts lorſqu'ils ont été cueillis, fondés ſur ce que ce météore contient une très-grande quantité d'air.

Il eſt vrai que pluſieurs Marchands de vin, voyant l'empreſſement que l'on avoit pour ces vins mouſſeux, y mettoient ſouvent de l'alun, de l'eſprit-de-vin, de la fiente de pigeon, & un grand nombre d'autres drogues pour le faire extrêmement mouſſer.

Quant à la lune, il ne paroît pas qu'elle produiſe cet effet, puiſque l'expérience montre que le vin mouſſe en quelque phaſe de la lune qu'on le mette en flacons, depuis la vendange juſqu'au mois de Mai. Quelques-uns prétendent que plus on eſt près de la vendange quand on le met en flacons, & plus il mouſſe. Il y en a beaucoup qui ne ſont pas de cet avis ; mais rien n'eſt plus certain qu'il n'y a point de temps où le vin mouſſe davantage que vers la fin du ſecond quartier de la lune de Mars, ce qui ſe trouve toujours vers la ſemaine-

que celui qui a été mis en flacons l'année précédente à la séve de Mars.

On ne sauroit croire que le vin de la rivière, qui a moins de corps que celui de la montagne, puisse mousser autant la seconde année.

Lorsqu'on veut avoir du vin qui ne mousse point, on n'a qu'à le mettre en flacons en Octobre, ou en Novembre l'année d'après la récolte : si on l'y met en Juin ou en Juillet, il moussera encore, mais légèrement & fort peu.

Pour trouver au vin de Champagne tout le mérite qu'il doit avoir, il ne faut pas le sortir de la cave plus d'un quart-d'heure avant qu'on le boive, & on doit le mettre dans un baquet avec deux ou trois lignes de glace : il faut ôter le bouchon & le remettre légèrement ; sans cela le vin feroit sauter le flacon, ou il ne se rafraîchiroit pas : si on ne le rebouchoit, & qu'il restat entièrement à l'air, il s'évaporeroit. Dès que le flacon a été un demi-quart-d'heure dans la glace, il faut l'ôter, parce qu'autrement la glace le refroidiroit trop, & le vin perdroit de sa vivacité. Il sera excellent & d'une séve délicieuse, s'il a été un peu rafraîchi par la glace ; mais on doit avoir grande attention qu'il ne le soit ni trop, ni trop peu.

Comme ces vins, principalement ceux de l'année, fermentent continuellement dans les caves & dans les celliers, & plus

en flacons qu'en tonneaux, ſelon les différentes ſaiſons & les différentes impreſſions de l'air, on ne doit pas être ſurpris ſi le même vin, ſurtout le nouveau, paroît avoir quelquefois un goût différent. Nous trouvons un vin potable en Janvier & en Février, qui nous paroîtra dur en Mars & en Avril, à cauſe que la ſéve monte; ce qui le met en mouvement: le même vin paroîtra extrêmement doux en Juin & en Juillet, & nous le trouverons dérechef dur en Août & en Septembre, ce que nous n'aurons point remarqué dans les mois précédens; parce que la ſéve qui monte en Août, en met les parties dans un grand mouvement. Le mouvement produira cet effet ſur les vins de la rivière d'une année; mais ſouvent les vins de la montagne, de deux ans, paroîtront plus mûrs, plus ou moins excellens, plus ou moins forts, ſelon les différens mouvemens qu'ils auront reçus, par les différentes impreſſions qui varient ſenſiblement, ſelon les diverſes ſaiſons de l'année.

On doit être extrêmement attentif à tenir toujours le vin dans des endroits frais: rien ne leur nuit plus que la chaleur. Auſſi il eſt très-important d'avoir de bons celliers & de bonnes caves. Il n'y a point d'endroit dans le monde où il y ait d'auſſi bonnes caves qu'en Champagne, & c'eſt la raiſon pour laquelle il eſt ſi difficile de trouver ailleurs des vins auſſi bons que ceux de cette province.

Ceux qui veulent avoir une proviſion de

vin, & qui peuvent le garder deux ou trois ans, ou qui l'envoyent dans des provinces éloignées, ou dans les pays étrangers, doivent choisir le vin de la montagne, parce qu'il a plus de corps, & qu'il peut mieux se transporter que celui de la rivière; & outre cela, les Anglois, les Flamands, les Hollandois, les Danois & les Suédois aiment ces vins forts qui supportent le voyage, & qui se soutiennent pendant deux ou trois ans.

Les meilleurs vins de la rivière sont ceux d'*Auvilliers*, d'*Ay*, d'*Epernac*, de *Pierry*, de *Cumières* : ceux de la montagne sont de *Sillery*, de *Versenay*, de *Teissy*, de *Mailly*, & par dessus tous, ceux de *Saint-Thierry*, sont les plus renommés. Le dernier a eu longtemps la plus grande réputation, & a été le plus recherché, & on peut dire qu'il ne le céde en rien aux meilleurs vins de Champagne. Par toutes les observations qui ont été faites sur ce qui se pratique dans cette province pour perfectionner les vins en les mettant en flacons, & en chariant en haut & en bas des celliers dans les caves, & de celles-ci dans ceux-là, on trouvera que des personnes même de bon goût, dans les provinces de Bourgogne, de Berry, de Languedoc & de Provence, qui sont fort intelligentes & fort attentives dans l'art de faire leurs vins, surtout pour leurs tables, ne savent pas leur donner aussi bien ce dégré de perfection que ceux qui sont accoutumés de le faire dans cette province. Car quoique leurs vins n'ayent pas

ce piquant que ceux de Champagne ont, cependant on peut les rendre plus naturellement clairs, plus fins & plus légers. On devroit donc essayer si on ne les conserveroit pas mieux en les tirant de dessus leur lie, qu'en les y laissant selon l'usage ordinaire, que quelques personnes croyent mauvais. On devroit choisir & trier pendant la fraîcheur du matin, tous les plus beaux raisins noirs, & ceux dont les grains sont les moins serrés, parce qu'ils sont plus mûrs, & on devroit avoir soin de leur laisser le moins de queue qu'il seroit possible; & pour ce qui regarde la manière de pressurer, en quoi on manque ordinairement, on devroit fouler chaque charge de raisins successivement, aussi-tôt qu'on l'a apportée, & en rassemblant la première, la mettre dans des tonneaux neufs d'une moindre grandeur; & quand on a achevé de fouler ce qui reste de chaque voiture, on devroit le mettre dans une cuve commune, mais ne pas le laisser là autant de jours qu'on a accoutumé de le faire, pour que les vins communs soient plus clairs & moins forts. De cette manière on peut faire quatre, cinq ou six pièces de vin fin plus ou moins, selon qu'on le trouvera bon, & on devroit prendre les mêmes soins que l'on a dit que l'on prend en Champagne; & si on vouloit se contenter d'un moindre produit, on en auroit un beaucoup plus grand les années suivantes; & on porteroit toujours les vins à un plus haut dégré de perfection, l'ex-

périence ajoutant toujours aux connoiſſances. Dans les pays où l'on peut avoir des preſſoirs commodément, on devroit en faire. Les vins en ſeroient plus délicats, plus légers & moins colorés par cette attention, & avec la moitié moins de peine pour les éclaircir; ils vaudroient mieux pour le tranſport, en les tirant de deſſus leur lie, mais ſurtout en les mettant en flacons. Il y a quelques diſtricts ou Cantons, dans les Provinces méridionales de ce Royaume, où la terre eſt très-légère, & qui produiroit du vin exquis: à la vérité il n'auroit pas ce piquant de Champagne, mais il auroit en échange un autre goût très-agréable, que celui-ci n'a pas.

Toutes ces obſervations que nous avons faites, feront d'une grande utilité à ceux qui voudront perfectionner leurs vins, & qui ſouhaiteront d'en boire de délicieux. Mais ces perſonnes doivent ſe rappeler qu'il eſt ſur toutes choſes néceſſaire qu'elles tâchent de ſe procurer de bonnes caves; celles qui ſont les plus fraîches en été & les plus chaudes en hiver, ſont les meilleures.

Il n'y a rien qui étonne davantage que l'indifférence que l'on a dans les provinces éloignées, où le vin eſt ſi abondant, ſoit à l'égard de la culture des vignes & le choix des ſeps, ſoit à l'égard de la manière de faire & de gouverner leurs vins. Le manque de preſſoir ne doit pas être une excuſe valable, pour ne pas faire leurs vins entièrement blancs: mais on parlera de cela bientôt.

On ne fait rien en Champagne qu'on ne puiſſe faire & imiter parfaitement ailleurs; la manière de tranſvaſer les vins, de les éclaircir, & de les mettre en flacons, &c. eſt également poſſible par-tout & facile. Pluſieurs perſonnes pourroient s'enrichir, ſi elles vouloient s'appliquer par le ſecours de ces obſervations, & de celles qu'elles pourroient faire elles-mêmes, à perfectionner leurs vins, & au lieu de les vendre un ſol ou deux le pot, elles le vendroient huit ou dix. Elles auroient la ſatisfaction de voir augmenter leurs rentes, & de voir leurs vins recherchés; non ſeulement elles pourroient les vendre dans le pays, mais encore les envoyer dans les Pays étrangers; parce que leur ſituation eſt plus favorable pour faire aller par mer que ceux de la Champagne, où l'on eſt obligé de les envoyer ſur des chariots & ſur des rivières en Allemagne & dans les contrées les plus éloignées du Nord. Quelques Critiques objecteront peut-être la différence du climat, qui ne permet pas qu'on cultive de la même manière la même eſpèce de plante, & qui demande par ſes différentes qualités, des ſoins différens. Cette manière de raiſonner paroît avoir lieu, ſi j'avois prétendu parler à des perſonnes qui s'appliquent avec une grande attention à conduire leurs vins & à les rendre excellens; mais j'ai ſurtout en vue, en raſſemblant ces obſervations, d'inſtruire celles qui ignorent abſolument la méthode que l'on ſuit dans les Pays où l'on

eſt accoutumé de faire des vins délicieux, autant par la bonté du terrain & de la chaleur du climat, que par l'induſtrie des habitans.

En Champagne, où les raiſins croiſſent avec peine, parce que le pays eſt froid, on fait des vins pâles; de blancs, de ceux qui ſont parfaitement gris, un peu colorés, & des vins veloutés: pourquoi ne pourroit-on pas faire de toutes ces ſortes de vins en Berry, en Bourgogne, en Languedoc, en Provence?

La chaleur du climat ne permettra pas que l'on faſſe des vins parfaitement blancs avec des raiſins noirs; mais ils ne feront pas moins excellens que ceux que l'on a faits en Champagne depuis cinquante ans, & au reſte ils ſont d'un meilleur goût & valent mieux pour la ſanté que ceux qui ſont parfaitement blancs, & dont on ne peut faire uſage qu'après le dîner.

Tout mon but, en publiant ce Recueil de remarques, eſt de rendre ſervice à ceux qui ſouhaitent de pouvoir donner un plus grand agrément aux vins qui ſervent à leur uſage, & d'encourager ceux qui ont cru juſqu'ici que l'on ne pouvoit pas donner un plus grand dégré de bonté à ceux qui croiſſent dans leur diſtrict ou dans leurs Cantons, & de les engager à prendre de la peine pour les porter à leur perfection; ce qui contribueroit beaucoup à rendre le commerce des vins avantageux dans les Provinces éloignées.

RECUEIL

De différens Secrets ou Recettes, extraits de quelques manuscrits trouvés chez des Marchands de Vins en Hollande & à Londres.

SECTION PREMIÈRE.

Remèdes contre la Fermentation accidentelle ou mouvement contre nature des Vins (1).

1. *Pour le Vin d'Espagne.*

TOUT l'art consiste à soutirer le vin & à le mettre dans un tonneau propre, dans

(1) L'expérience journalière montre que les vins les meilleurs & les plus généreux sont sujets à un mouvement & à une agitation contre nature, que les Marchands de vins appellent travail. Cet accident les rend troubles, d'une consistance épaisse, d'un usage nuisible, & leur cause ensuite des altérations qui sont encore pires. Les causes de la fermentation accidentelle peuvent être internes ou externes.

Parmi les causes internes, la principale est l'excessive quantité de tartre ou de lie, laquelle,

lequel on aura fait brûler pour cinq ou six sols d'eau-de-vie.

à raison de la surabondance de sel qu'elle contient, envoye continuellement dans la liqueur beaucoup de parties très-mobiles & actives, qui de même que le moût ou un autre fermant, causent de nouveau un tumulte ou une agitation, laquelle venant à cesser avec le temps, le vin acquiert une espèce de rancidité ou piquant, ou tourne même à l'aigre; ce qui dépend de ce que les parties sulfureuses & salines, étant beaucoup plus exaltées que les autres, prédominent sur les esprits, & infectent toute la masse de la liqueur par leur acrimonie ou leur acidité. Il arrive aussi que le vin perd sa force, les esprits se dissipant pendant cette agitation, à raison de leur volatilité; & que les parties salines se séparent les unes des autres, se fixent, restant suspendues dans la liqueur, & oppriment les autres parties homogènes, ce qui produit un piquant ou des impuretés dans la liqueur. Quelquefois ce mouvement & cette agitation cessent avant que le vin en ait été beaucoup dépravé; cependant elles y laissent toujours une mauvaise impression qui les fait dégénérer plus ou moins de la bonté de leur premier état, par rapport à la couleur, à la consistance & au goût. Aussi tous les vins qui ont éprouvé cet accident, acquièrent une teinte plus foncée; c'est-à-dire, plus de corps & de consistance : les vins d'Espagne & les vins blancs deviennent louches & jaunes, & le vin clairet perdant son rouge brillant, prend une couleur orangée foncée & quelquefois tannée. On observe de même que les vins qui ont éprouvé cette altération, affectent le

2. *Pour un tonneau de Vin de Canarie.*

Tirez-en environ 16 ou 20 pintes; mettez dans le vaisseau environ 60 pintes de lait bien écrêmé : battez le tout jusqu'à ce que le mélange se soit bien fait, en y ajoutant pour deux sols d'alun de roche desséché au feu sur une pelle & réduit en poudre, & autant de sel; ensuite vous prendrez les blancs de dix ou douze œufs, & une poignée de sel commun: battez-les bien ensemble dans un baquet; mettez ce mélange dans le tonneau; remplissez ce dernier, & laissez reposer la liqueur pendant deux ou trois jours: pendant ce temps-là, le vin recouvre sa couleur brillante, se clarifie & acquiert de la force; mais il faut le tirer promptement de dessus son fond, & en faire la consommation le plutôt possible.

3. *Pour le Vin Clairet qui travaille, & qu'une lie suspendue a rendu trouble.*

Prenez 21 livres de cailloux cuits au four

---

palais par une âpreté, par une rancidité ou piquant très-désagréable.

On regarde comme causes externes de la fermentation accidentelle, tout ce qui cause une fréquente ou violente agitation aux vins : telles sont une chaleur excessive, la commotion occasionnée dans l'air par le tonnerre ou le canon. On a parlé ailleurs de l'effet de cette commotion.

& réduits en poudre, les blancs de 10 ou 12 œufs, & une poignée de ſel commun; battez-les bien enſemble dans huit pintes du même vin : mettez le mêlange dans le tonneau, ayez ſoin de bien remuer, & deux ou trois jours après, vous le tirerez de deſſus ſon fond. Le même mêlange ſert auſſi pour le vin qu'une lie trouble a mis en mouvement.

4. *Pour le Vin du Rhin qui eſt en mouvement.*

Le temps auquel le vin du Rhin eſt le plus ſujet à cette altération, eſt la Saint-Jean, ainſi que nous l'avons remarqué ailleurs. Tout l'art conſiſte à lui donner du vent & à le couvrir; l'on met ſeulement ſur le bondon une tuile ou une ardoiſe, ayant bien ſoin d'eſſuyer & d'enlever les impuretés qui s'amaſſent ſur cette ardoiſe. Lorſque le mouvement du vin a ceſſé, on le laiſſe en repos pendant une ſemaine; après lequel temps on le ſoutire, & on le met dans un nouveau tonneau parfumé.

5. *Pour une pièce d'un muid & demi de Vin de Malaga.*

Prenez une livre d'alun de roche, faites-le bouillir dans un pot, écumez-le & battez-le avec ſix œufs & ſoixante-deux pintes de lait; battez bien le tout enſemble dans le tonneau.

6. *Pour le Vin blanc.*

Tirez-en 24 pintes, prenez une poignée de ſel noir, quatre pintes de lait, une poignée de farine & les blancs de ſix œufs; battez bien le tout enſemble, & donnez au vaiſſeau un bon parfum : mettez-y ce mêlange. Vous tirerez votre vin quatre ou cinq jours après.

7. *Pour le Vin de Gaſcogne.*

Il faut le ſoutirer & le mettre dans un tonneau bien parfumé, dans lequel vous mettrez une poignée de cailloux cuits au four.

SECTION II.

Remèdes pour les Vins qui ne veulent point se clarifier (1).

1. Pour le Vin de Canarie, qu'une lie suspendue rend trouble.

SI cette lie ne se précipite point au fond du tonneau, soutirez le vin & mettez-le

(1) Toute clarification dépend principalement de la précipitation des parties grossières ou des impuretés suspendues dans la liqueur, qui non seulement la rendent opaque, mais encore lui donnent souvent un mauvais goût. Les instrumens par lesquels on obtient cette précipitation, sont certaines substances dont les parties grossières & visqueuses peuvent se combiner avec cette lie suspendue, & qui venant à se précipiter, l'entraîne avec elles; telles sont la colle de poisson, les blancs d'œufs, la gomme Arabique, &c. ou d'autres substances de telle nature, que leurs parties s'associant avec les parties les plus grossières & les plus terreuses de la lie, se précipitent avec elles par leur propre poids; telles sont les pierres calcinées, le marbre blanc, l'albâtre réduit en poudre, la craie, &c. ou enfin des substances capables d'atténuer, de diviser ou peut-être de dissoudre ces parties grossières & terreuses, telles que le sel, le plâtre, l'alun, &c.

dans un vaiſſeau frais & qui ait une lie fraîche; enſuite clarifiez-le avec les blancs de huit ou dix œufs battus avec une poignée de ſel blanc; & s'il a une couleur blanchâtre tirant ſur le brun, mettez-y quatre pintes de lait & battez-les bien enſemble. Placez votre vaiſſeau bien bouché ſur un de ſes fonds : dans deux jours vous le mettrez en perce, ſi vous voulez.

2. *Manière de clarifier les Vins & de les rendre agréables.*

Prenez huit cailloux, mettez-les dans un four, les y laiſſant juſqu'à ce qu'ils commencent à ſe fendre & à crépiter; réduiſez-les en une poudre ſubtile : prenez une bonne quantité de cette poudre & mettez-la dans le tonneau, remuant le tout avec un bâton: dans un jour, votre vin ſera clarifié.

3. *Compoſition pour clarifier le Vin Muſcat.*

Prenez des œufs frais, battez-les tout entiers avec la coquille, avec deux poignées de ſel commun, ajoutez-y une pinte de bon vin d'Eſpagne vieux, une poignée de ſucre candi concaſſé; battez bien le tout enſemble; tirez de votre vaiſſeau 40 ou 48 pintes de liqueur; agitez-les pendant une heure; enſuite mettez-y votre mélange en

remuant encore modérément votre vaiſſeau pendant une heure; vous aurez ſoin de le bien boucher. Vingt-quatre heures après, vous pourrez le mettre en perce.

4. *Clarification du Vin de Malvoiſie.*

On employe la même compoſition que ci-deſſus, mais on en retranche les blancs d'œufs.

5. *Clarification du Vin d'Eſpagne, qu'une lie ſuſpendue rend trouble.*

Prenez des blancs-d'œufs, du ſel noir, de l'eau de fontaine & du lait; battez-les bien enſemble dans un vaiſſeau convenable; verſez ce mêlange dans votre tonneau, après en avoir tiré auparavant 4 ou 8 pintes; ayez ſoin de bien ôter l'écume : par ce moyen, la lie ſuſpendue ſe précipitera dans l'eſpace de 2 ou 3 jours, le vin ſera clarifié & agréable à boire; mais il ne demeurera pas long-temps dans cet état; c'eſt pourquoi je conſeille de le tirer de deſſus ce fond laiteux, après qu'il aura dépoſé pendant une ſemaine, autrement la liqueur feroit louche, trouble & altérée.

6. *Moyen pour corriger les Vins qui ſont foibles, mal-propres & pleins d'impuretés.*

Prenez de l'alun brûlé en poudre, de la

chaux, de la craie ou du plâtre (1). Pour le vin d'Espagne, on employe le marbre blanc calciné, le sel noir & autres semblables substances, qui procurent la précipitation des

(1) Les Espagnols mêlent avec leurs vins, en sortant du pressoir, une certaine substance qu'ils appellent *giesso*, laquelle, à ce que je conjecture, est une espèce de plâtre; par ce moyen, les vins, non seulement acquièrent une belle couleur & un goût plus agréable, mais encore ils se conservent plus long-temps. J'ai vu employer cette pratique des Espagnols avec succès, à quelques Particuliers de la Provence. C'étoit aussi un moyen mis en usage par les anciens pour clarifier le moût, dans le cas où ils vouloient avoir un vin potable peu de temps après la vendange, ainsi que nous l'avons vu ailleurs; c'est ce qu'on appeloit *gypsatum Vinum*. César Constantin nous en donne le procédé : l'on mettoit dans un vaisseau une certaine quantité de plâtre, on y versoit le moût, & l'on agitoit bien jusqu'à ce que les parties grossières se fussent précipitées.

Les Grecs de nos jours ont une méthode particulière pour accélérer l'ouvrage de la nature, & corriger sa marche dans la clarification & purification de leurs vins, qui ont beaucoup de force & qui sont très-généreux. Ils y ajoutent, quand ils commencent à fermenter, une quantité proportionnée de soufre & d'alun, non, à ce que je pense, pour prévenir leur fumée qui se porte à la tête & qui enivre, comme l'a prétendu le chancelier Bacon, *Hist. nat.*, puisque malgré ce mélange, ils ne laissent pas de causer une ivresse assez prompte, si elle ne l'est pas davantage que celle qui est l'effet des au-

parties grossières & visqueuses du vin qui y sont suspendues.

7. *Exemple d'atténuation & de clarification des Vins d'Espagne qui sont pleins d'impuretés & sans force.*

Après avoir soutiré votre vin & l'avoir mis dans un nouveau tonneau bien parfumé, faites un appareil avec l'alun brûlé, le sel & l'eau de fontaine; ajoutez un quarteron de farine de féves ou de poudre de riz; & si le vin est brun & noirâtre, du lait : battez toutes ces choses ensemble avec le vin; enlevez l'écume & couvrez le bondon avec une tuile propre; quelques jours après, transvasez encore le vin, & mettez-le derechef dans un tonneau bien parfumé. Comme il y aura peut-être des personnes qui ne sauront point la manière de parfumer les vaisseaux, nous avons cru devoir l'exposer ici : Prenez soufre quatre onces, alun brûlé une once, eau-de-vie deux onces; mettez-les dans un poëlon de terre ou dans un petit pot, que vous mettrez sur un réchaud avec des charbons ardens, l'y laissant jusqu'à ce que le soufre soit fondu. Alors vous y plongerez un morceau de toile

---

tres vins. Peut-être que le soufre atténue & divise les parties grossières & visqueuses dont les vins de la Gréce abondent, & que l'alun en hâte la précipitation qui s'ensuit.

neuve, & y jetterez de la noix muſcade, des clous de girofle, des ſemences de coriandre & d'anis en poudre; vous aurez de cette manière un parfum (1).

8. *Seconde méthode pour la Clarification.*

Après avoir d'abord clarifié votre vin, au moyen de la compoſition ordinaire, ſoutirez-le; après quoi, faites infuſer deux livres de tourneſol dans du bon vin d'Eſpagne pendant toute une nuit, & le lendemain matin vous exprimerez votre infuſion, & vous la mettrez dans le vaiſſeau où vous aurez tranſvaſé votre vin : vous le laiſſerez ſe clarifier.

9. *Troiſième Méthode.*

Faites une leſſive de cendres de ſarment ou de feuilles de chêne, & verſez-la dans votre vin; remuez & laiſſez repoſer. La proportion eſt d'une pinte de leſſive pour un muid & demi de vin.

---

(1) M. Neumann & M. l'abbé Rozier regardent comme ſuperflue cette addition d'épiceries, diſant que le ſoufre eſt ſuffiſant. Le dernier penſe même qu'elles peuvent porter préjudice au vin. Il peut réſulter, dit-il, de la combuſtion de la mèche ſoufrée avec ces épiceries, une huile empyreumatique, capable de donner à la liqueur une odeur nauſéabonde

10. *Pour le Vin blanc qui est fade & trouble.*

Prenez une livre d'alun de roche brûlé en poudre, & les blancs de six œufs; battez le tout dans quatre pintes du même vin, avec une poignée de sel noir; le lendemain il se trouvera clarifié.

11. *Pour le Vin d'Espagne qui ne veut point se clarifier.*

Prenez 12 œufs frais, une chopine d'eau de fontaine, & une poignée de sel; battez-les bien ensemble & mettez-les dans votre vaisseau : en remuant, votre vin se clarifiera; mais il faut avoir attention que le tonneau soit rempli.

12. *Pour un Vin d'Espagne artificiel, qui est fade & qui file.*

Prenez des blancs d'œufs, du sel commun, de l'alun de roche, & deux livres de farine de féves ou de riz battu : si le vin a une couleur brune, il faut employer le lait; s'il est blanc, on peut employer le tout ensemble : ayez bien soin d'ôter l'écume; mettez sur le bondon un morceau de tuile; laissez reposer le vin jusqu'à ce qu'il soit clarifié : alors vous le soutirerez & vous lui donnerez une bonne odeur au moyen du procédé suivant.

13. *Manière de donner un bon goût & une bonne odeur à un Vin d'Espagne artificiel.*

Prenez une livre de ſemences d'anis, gingembre, clous de girofle, poivre long & régliſſe, de chacun deux ſols. Pilez-les & mettez-les dans un petit ſac de linge que vous ſuſpendrez dans votre vin, l'y laiſſant juſqu'à ce qu'il lui ait communiqué aſſez de goût & d'odeur.

14. *Pour un Vin d'Eſpagne artificiel, qui ne veut point ſe clarifier.*

Prenez pour quatre ſols de riz, & battez-le bien; ajoutez-y pour quatre ſols d'alun: par ce moyen on l'empêche de devenir piquant & on le clarifie.

15. *Pour un Vin de Canarie, qu'une lie ſuſpendue rend trouble.*

Si cette lie ne ſe précipite point au fond du tonneau, tirez le vin dans un vaiſſeau frais & qui ait une lie fraîche; clarifiez-le avec les blancs de huit œufs battus avec une poignée de ſel blanc; & s'il a une couleur blanchâtre tirant ſur le brun, mettez-y quatre pintes de lait & battez-les bien enſemble; bouchez bien votre vaiſſeau, & dans deux jours vous le mettrez en perce, ſi vous voulez.

16. Des temps les plus propres pour soutirer les Vins.

Soutirez vos vins lorſque le vent eſt au Nord, & que le temps eſt beau & tempéré ; dans le déclin de la lune, & non pendant qu'elle eſt pleine. Les vins tournent à l'aigre vers la Pentecôte ; cette altération dépend d'une chaleur extraordinaire, ou de ce qu'ils ſont mal conditionnés.



SECTION III.

Remèdes pour la perte & l'altération de la couleur des Vins.

1. *Pour le Vin Clairet dont la couleur est altérée.*

PRENEZ pour six sols de petites prunes de Damas, ou plus, selon que vous le trouverez bon; faites-les tremper dans du vin, & faites une pinte ou davantage de sirop.

2. *Pour un Vin blanc qui a perdu sa couleur, parce que le vaisseau a resté découvert.*

Tirez 20 ou 24 pintes; prenez 12 pintes de lait récent, mettez-les dans un seau, & laissez-les-y demeurer jusqu'à ce que la crême se soit séparée, ce qui se fait en 30 heures; écrêmez-le & mettez-le dans votre vaisseau; remuez bien & remplissez le tonneau: le vin sera clarifié dans l'espace de 24 heures. Vous pouvez y ajouter un peu d'amidon & un peu de sel noir commun ensemble, comme il a été dit ci-devant.

3. *Pour le Vin blanc qui a perdu sa couleur.*

Il faut d'abord le soutirer, & si vous

avez quelque lie de vin de Cognac, vous pouvez mettre dessus ce vin foible & de couleur tannée. Roulez le tonneau & battez la liqueur : dans dix ou douze jours vous aurez un vin potable, qui aura une couleur blanche & brillante.

4. *Pour une pièce de Vin Clairet qui a perdu sa couleur.*

Prenez huit livres de prunes sauvages ou de Damas, ou des cerises noires; broyez-les bien; & après en avoir exprimé le jus, vous le mettez dans votre vin.

5. *Pour un Vin d'Espagne artificiel, ou un Vin blanc qui a perdu sa couleur.*

Prenez 16 pintes de lait, laissez-le reposer pendant trois heures dans quelque vaisseau; ôtez-en la crême & versez-y dessus 24 pintes de vin. Prenez les jaunes de six œufs, battez-les & mettez-les dans le lait en battant le tout ensemble : vous mettrez ce mêlange dans votre vin, ayant soin de bien remuer; vous boucherez bien votre tonneau, & vous tirerez votre vin quatre jours après.

6. *Pour une pièce de Vin Clairet qui est en bon état; mais qui a perdu sa couleur.*

Ajoutez-y du vin rouge, du vin de Ga-

lice ou d'Alicante, ou, si vous aimez mieux, une infusion de tournesol faite dans 8 ou 12 pintes de vin. On répète quelquefois cette infusion deux ou trois fois, selon qu'on veut donner plus ou moins de couleur au vin : deux ou trois heures suffisent pour que le tournesol donne sa couleur au vin.

7. *Pour les Vins blancs qui sont devenus très-bons, mais qui ont perdu leur couleur.*

Prenez albâtre en poudre, trois ou quatre onces; tirez 12 ou 16 pintes de vin : mettez de cette poudre par le bondon autant que vous le jugerez convenable; remuez le vin avec un bâton, & remplissez ensuite votre vaisseau.

8. *Pour donner la Couleur au Vin d'Espagne blanc.*

Prenez amidon blanc, deux livres; lait, huit pintes; faites-les bouillir ensemble pendant deux heures : ce mélange étant froid, vous le battrez bien avec une poignée de sel blanc; ensuite, après avoir mis votre vin dans un tonneau frais, vous y mettrez cette composition, ayant soin de bien remuer avec un bâton.

9. *Pour donner de la Couleur au Vin du Rhin.*

On employe pour cet effet une infusion

des premières pousses de cassis, *ribes nigra*, dans du vin, & particulièrement dans celui de la même espèce : non seulement cette infusion donne de la couleur au vin, mais encore plus d'odeur & de goût : l'hormin produit le même effet. L'inconvénient qu'a ce dernier, c'est que le vin dans lequel on l'a mis porte plus à la tête ; on peut y remédier en y joignant des fleurs de sureau, lesquelles ont aussi une très-bonne odeur, ainsi qu'on en peut juger par le vinaigre sural, mais ces fleurs sont sujettes à produire des impuretés dans le vin.

10. *Pour le Vin de Malaga, ou tout autre Vin d'Espagne qui a perdu sa couleur, & devient brun.*

Prenez iris de Florence & salpêtre en poudre, de chacun quatre onces ; les blancs de huit œufs ; ajoutez-y du sel autant qu'il en faut pour faire une saumure : mettez ce mélange dans le vin, & remuez avec un bâton.

11. *Pour corriger le Vin Clairet qui est brun ou louche.*

Prenez une pinte d'eau de pluie, huit œufs, une poignée de sel ; battez bien le tout ensemble, & laissez reposer ce mélange pendant six heures ; ensuite vous le mettrez dans le tonneau, ayant soin de bien remuer :

le vin s'améliorera de lui-même dans trois jours.

12. *Pour corriger le Vin Clairet dont la couleur s'eſt altérée.*

Soutirez d'abord votre vin, & mettez-le ſur une lie fraîche de vin d'Alicante ou du vin rouge de Bordeaux : prenez trois livres de tourneſol ; faites-le tremper pendant toute une nuit dans 8 ou 12 pintes de vin ; & après avoir paſſé l'infuſion par une chauſſe, verſez-la dans votre vaiſſeau. Le vin ſe colore & devient brillant à l'œil dans deux ou trois jours. Quelques-uns ſe contentent de mettre dans le vin la teinture de tourneſol, ſans le ſoutirer.

On peut auſſi employer pour le même effet un boiſſeau de baies de ſureau mondées de leurs pédicules ; on les broie & on met le jus qu'on en exprime dans le vin clairet qui a perdu ſa couleur : par ce moyen, le vin acquiert une couleur vive & brillante.

Si le vin clairet n'eſt point bon, & que ſa qualité en ſoit altérée, tirez-en 12 ou 16 pintes; rempliſſez le vaiſſeau avec du vin rouge de la meilleure qualité, roulez le vaiſſeau ſur ſon lit, & laiſſez-le renverſé pendant toute une nuit; le lendemain matin retournez-le, bouchez-le bien, & laiſſez le vin ſe clarifier. Obſervez que dans pareil cas, il faut mettre en perce ce vin

nouvellement rétabli, dès le lendemain qu'il aura été clarifié, & le vendre promptement.

13. *Procédé bien ſimple pour redonner la couleur au Vin Clairet qui l'a perdue.*

Mettez-y une certaine quantité de vin rouge, roulez bien le vaiſſeau, & laiſſez-le renverſé ſur le bondon pendant toute une nuit.

14. *Pour donner une Couleur blanche à une pièce de Vin d'Eſpagne.*

Prenez 20 ou 28 pintes de lait, quatre poignées de ſel commun : après avoir tiré une certaine quantité du même vin, mettez le mêlange dans votre vaiſſeau ; & une heure après, lorſque la lie ſe ſera précipitée, ſoutirez votre vin : ſi l'on différoit davantage, il s'y établiroit un mouvement de fermentation.

15. *Pour le Vin d'Eſpagne qui a perdu ſa couleur ou qui eſt bourbeux.*

Prenez une livre & un quart de farine d'orge, les blancs de 20 œufs, une demi-once de clous de girofle bien battus, une pinte du même vin ; battez le tout, & mettez-le dans votre vaiſſeau.

16. *Pour le Vin Clairet qui eſt brun.*

Prenez une livre de tourneſol, faites-le infuſer dans une certaine quantité du même vin pendant 24 heures: mettez cette infuſion dans votre vaiſſeau, ayant ſoin de battre la liqueur.

17. *Pour le Vin du Rhin qui a une couleur brune & obſcure.*

Mettez dans votre vaiſſeau quatre pintes de lait avec la même infuſion que ci-deſſus, ayant ſoin de remuer.

18. *Autre recette pour le Vin Clairet qui a perdu ſa couleur.*

Si la lie eſt bonne & ſaine, tirez-en 12 ou 16 pintes; rempliſſez votre vaiſſeau avec du bon vin rouge; roulez bien ſur la lie, & laiſſez-le repoſer pendant une nuit renverſé ſur le bondon : le lendemain vous le redreſſerez & vous le laiſſerez clarifier.

19. *Pour le Vin rouge qui eſt foible & a perdu ſa couleur.*

Soutirez & donnez-lui une lie fraîche de vin d'Alicante ou de vin rouge : prenez trois livres de tourneſol de la meilleure qualité; faites-le infuſer dans une pe-

tite quantité du même vin, & quand il aura bien infusé, exprimez-le; mettez le vin ainsi coloré dans un baril, l'y laissant jusqu'à ce qu'il soit clarifié. Alors vous le mettrez dans votre tonneau : de cette manière votre vin deviendra parfait & aura une couleur brillante.

20. *Autre recette pour le même effet que ci-dessus.*

Prenez un boisseau de baies de sureau bien mûres & mondées de leurs pédicules, écrasez-les & gardez-les pour en mettre le jus dans le vin au besoin. Par ce moyen il deviendra agréable à boire, & il acquerra de la force & une couleur brillante.

21. *Pour le Vin Clairet qui a perdu sa couleur.*

Prenez pour quatre ou cinq sols de petites prunes de Damas, ou plus, selon que vous le trouverez à propos, faites-les infuser dans du vin rouge, & faites une pinte de sirop ou plus.

22. *Pour corriger un Vin qui a perdu sa couleur & sa force.*

Prenez six pintes de lait récent, dont vous aurez bien ôté la crême, les blancs de 22 œufs, une poignée de sel commun,

une livre de farine, & pour quatre sols d'alun de roche; battez le tout pendant long-temps, & mettez dans votre tonneau.

SECTION IV.

Moyen de corriger le mauvais Goût & la mauvaise Odeur des Vins, ou pour leur en donner qui soient bons.

1. *Pour donner de l'Odeur & du Goût au Vin Muscat.*

PRENEZ un grain de musc, une once de noix muscade, une once de semences d'anis, une once de semences de coriandre, & deux poignées d'écorces d'orange & de citron bien desséchées & battues, & un grain de poivre long; mettez-les dans un petit sac, & suspendez-les dans le vaisseau par le bondon, l'y laissant deux ou trois jours, & ajoutant au vin 40 pintes de vin d'Espagne artificiel.

2. *Composition pour parfumer & donner une bonne Odeur & un bon Goût à une pièce de Vin Muscat.*

Ayez un quart d'aune de toile, & faites-en un petit sac : prenez calamus aromaticus, deux onces; iris de Florence, une

once; autant de ſemences de coriandre & d'anis broyées; mettez-les dans le ſac que vous ſuſpendrez dans le vin, l'y laiſſant pendant 24 heures; enſuite vous l'ôterez, vous prendrez deux grains de civette, la même quantité de muſc & une chopine d'eau-roſe : faites légèrement chauffer cette eau, & écraſez bien le muſc; mettez le tout dans le vaiſſeau, fermez-le bien & roulez-le. Le vin ſera parfait dans deux ou trois jours.

3. *Pour corriger le mauvais Goût ou la mauvaiſe Odeur du Vin blanc.*

Tirez-en la moitié, prenez pour ce qui reſte huit pintes de lait récent (1) ou plus, une poignée de riz & autant de ſel commun; battez le tout enſemble pendant une demi-heure; rempliſſez le vaiſſeau, tournez-le bien ſans-deſſus-deſſous : vous le mettrez en perce deux ou trois jours après.

4. *Manière de parfumer & de donner une bonne Odeur au Vin rouge.*

Prenez deux onces de ſoufre, une demi-

---

(1) On ne peut diſconvenir que l'uſage du lait pour rétablir les vins, ne les affoibliſſe; mais cet inconvénient eſt peu conſidérable, attendu que l'on fait promptement la conſommation de ces vins ainſi rétablis.

once de calamus aromaticus; faites fondre le soufre dans un pot de terre, enfoncez-y des morceaux de linge autant qu'il y en pourra tenir; mettez ces linges dans votre tonneau, allumez-les, & quand ils seront brûlés, ôtez-en les cendres & versez-y votre vin; ajoutez-y une pinte d'eau-rose, roulez-le bien pendant une demi-heure; & l'ayant bien bouché, laissez-le reposer pendant deux jours: par ce procédé, vous donnerez à votre vin un bon goût & une bonne odeur.

5. *Manière de corriger le Goût des Vins blancs appauvris & fort aigres.*

Tirez 12 ou 16 pintes de vin, & faites-y infuser quelques livres de raisins de Malaga pilés dans un mortier de pierre ou de marbre, jusqu'à ce qu'ils ayent communiqué au vin une douceur & une teinture suffisantes, ce qui se fait dans l'espace de 24 heures; passez la liqueur par une chausse, & mettez-la dans un tonneau frais & bien parfumé, avec ce qui reste du vin dans le premier vaisseau; laissez-le clarifier.

6. *Pour corriger la mauvaise Odeur des Vins.*

La meilleure méthode est de les ôter de dessus leur lie ancienne & corrompue. Il faut outre cela leur donner une bonne odeur en y suspendant un petit sac dans lequel on aura

mis des épiceries, comme du gingembre, du zédoaire, de la cannelle, de l'iris de Florence, des cubèbes, des graines de paradis, du ſpicanard; ou bien on pourra ſe contenter d'employer quelques bâtons de cannelle que l'on y ſuſpendra. Il y en a qui ſe ſervent des fleurs de ſureau & des ſommités de lavande.

7. *Pour corriger le Goût & l'Odeur du Vin de Malaga.*

Prenez quatre livres d'amandes; faites-en une émulſion avec une quantité ſuffiſante de vin bien conditionné, prenez les blancs de 12 œufs & une poignée de ſel : mettez le tout dans votre vaiſſeau, & remuez bien avec un bâton.

8. *Pour corriger l'Odeur & le Goût des Vins de France & du Rhin, qui ſont bourbeux.*

Prenez quatre pintes de vin, une livre de miel, une poignée de fleurs de ſureau, une once d'iris de Florence en poudre, une noix muſcade & quelques clous de girofle; faites bouillir le tout dans ſuffiſante quantité de vin bien conſervé, juſqu'à la conſomption de la moitié: lorſque ce mélange ſera refroidi, exprimez-le & battez-le avec un bâton; ſi le vin eſt aſſez doux, mettez-y un peu de ſel. Ajoutez-y une livre d'eſprit-de-vin ſur la quantité de 252 pintes, & parfumez bien

votre tonneau: l'eſprit-de-vin rend le vin fort pétillant & le clarifie, ſans qu'on ait beſoin d'aucun autre mêlange.

9. *Méthode pour améliorer les Vins qui ſont viciés, tant par rapport à l'odeur que par rapport au goût, & particulièrement ceux de France.*

Prenez deux livres de miel de la meilleure qualité, deux parties d'eau de pluie & une de vin blanc de la même eſpèce; faites-les bouillir à un feu modéré juſqu'à la conſomption d'un tiers, ayant ſoin d'en lever l'écume avec une écumoire, & de tremper & rincer celle-ci chaque fois dans un ſeau d'eau claire; mettez ce mêlange dans un vaiſſeau d'une capacité convenable, le laiſſant ouvert juſqu'à ce qu'il ſoit froid. Il y en a qui y ajoutent des épiceries enfermées dans un petit ſac : ce mêlange eſt propre à clarifier les vins tant nouveaux que vieux; il corrige le goût piquant des vins, & on en met quatre pintes dans une pièce de 252 pintes, ayant ſoin de remuer avec un bâton : on laiſſe le vin en repos au moins cinq ou ſix jours; & s'il eſt aſſez doux, on y ajoute de la ſemence de moutarde blanche battue.

10. *Pour corriger la mauvaiſe Odeur des Vins.*

Prenez gingembre une demi-once, zé-

doaire deux gros ; pilez-les & faites-les bouillir dans une pinte de bon vin ; mettez ce mêlange tout chaud dans votre vaiſſeau, bouchez-le & laiſſez-le repoſer pendant deux jours. Le *diambra* & le *diamuſcum dulce* (1) font le même effet, auſſi bien que la noix muſcade & les clous de girofle (2).

11. *Pour corriger le Vin auquel la lie a donné un mauvais goût.*

Soutirez-le & mettez-le dans un vaiſſeau propre ; & ſi le vin eſt blanc ou clairet, donnez-lui une lie fraîche d'un vin de la même qualité. Prenez clous de girofle, gingembre & cannelle deux onces, iris de Florence quatre onces ; faites-en une poudre groſſière, & ſuſpendez-la dans le vin dans un petit ſac : goûtez le vin une fois dans trois jours ; & lorſqu'il ſera corrigé, vous ôterez le petit ſac.

12. *Autre méthode.*

Prenez clous de girofle une demi-livre, maſtic, gingembre, cubèbes, de chacun

---

(1) Le *diambra* & le *diamuſcum* ſont des préparations pharmaceutiques; ſavoir, un mêlange d'aromates réduites en poudre. Dans le *diambra* il y entre de l'ambre; dans le *diamuſcum*, du muſc.

(2) Baccius conſeille de ſuſpendre dans le vin, un coing piqué avec 20 cloux de girofle.

deux onces, ſpicanard deux gros, iris de Florence une demi-livre; réduiſez le tout en une poudre fine, éparpillez-la dans votre vaiſſeau, & battez votre vin avec un bâton; enſuite vous ferez un bon feu auprès du tonneau.

13. *Pour donner de l'Odeur & un bon goût au Vin d'Eſpagne Artificiel ou Bâtard.*

Prenez ſemences d'anis une livre, gingembre, clous de girofle, poivre long & régliſſe, de chacun deux ſols; pilez-les & ſuſpendez-les dans votre vin en un petit ſac de toile, l'y laiſſant juſqu'à ce que le vin ait acquis aſſez de goût & d'odeur.

14. *Méthode pour faire un excellent Parfum.*

Prenez quatre onces de ſoufre, un peu d'alun, une cuillerée d'eau-de-vie; mêlez-les enſemble : cela fait, vous y mettrez le feu & vous y tremperez un morceau de toile neuve; vous aurez à portée des clous de girofle, du gingembre, de l'écorce d'orange & un peu de ſemences d'anis, le tout bien battu enſemble; vous jetterez cette poudre ſur la toile encore toute chaude. Vous conſerverez cette toile dans un lieu ſec pour le beſoin.

15. *Moyen*

15. *Moyen pour ôter au Vin le goût du Tonneau* (1).

Prenez un tonneau nouvellement vide, qui ait contenu de bon vin, laissez-y sa lie, & y mettez le vin qui a pris le goût de bois: après l'avoir tiré à clair, quand il sera presque plein, vous y suspendrez un petit sac, dans lequel vous aurez mis une livre & demie de froment bien grillé, l'y laissant pendant deux ou trois jours.

---

(1) Les tonneaux dans lesquels le vin séjourne, peuvent lui donner quelque goût; il est certain que les parties résineuses & gommeuses qui sont contenues dans le bois, se dissolvent en partie dans le vin; la fermentation du vin nouveau aide à leur dissolution; le vin pénètre les douves du tonneau jusqu'à trois lignes; ces parties résineuses & gommeuses que le vin dissout, ne contribuent pas peu à lui donner un goût particulier, que l'on peut confondre quelquefois avec celui que le terroir leur donne. On prétend qu'il y a quelques espèces de chênes dont le bois employé gâte le vin. Il y a plus, le verre des bouteilles peut occasionner la décomposition du vin; il y a de certains verres dont les bouteilles gâtent le vin en plus ou moins de temps; on trouve une espèce de lie sur le cône rentrant du fond de ces bouteilles, & sur les parois, on remarque des cristaux; la surface intérieure de ces bouteilles est raboteuse, rongée & comme vermoulue (*a*).

(*a*) Voyez les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, année 1724.

SECTION V.

Remède contre le Piquant des Vins.

1. Pour le Piquant des Vins de France.

PRENEZ tuile en poudre une livre, alun de roche une demi-livre: mêlez-les & battez-les bien ensemble avec une certaine quantité du même vin, mettez le tout dans votre vaisseau, en remuant avec un bâton.

2. Pour corriger le Piquant des Vins du Rhin.

Soutirez-le & mettez-le dans un tonneau propre & bien parfumé; ajoutez-y 20 ou 24 livres de miel écumé avec 4 ou 8 pintes de lait écrêmé : battez le tout ensemble, & laissez reposer la liqueur.

Le vin prend aussi différens goûts suivant les dégrés de fermentation, & suivant la qualité des raisins qu'on a employés. Les vins les plus piquans ne sont pas ceux qui produisent le plus d'esprits par la distillation, leur goût vif n'est souvent dû qu'à une fermentation incomplette; ces vins, s'ils sont en vidange, se gâtent plus facilement que les autres par la fermentation qui s'y excite; on pourroit cependant l'empêcher en soufrant les vaisseaux qui les contiennent.

3. *Pour corriger le Vin d'Alicante qui a un piquant.*

Mettez dans votre vaiſſeau deux ou trois pintes de vin d'Eſpagne artificiel brun, le plus doux que vous aurez; & ſi votre vin d'Alicante avoit une couleur tannée, vous employeriez plus ou moins d'infuſion de tourneſol : au défaut de ce vin d'Eſpagne artificiel, on peut ſe ſervir de vin cuit ou de miel écumé.

4. *Pour le Vin d'Eſpagne qui eſt piquant.*

Prenez une poignée de romarin, battez-la un peu & ſuſpendez-la dans votre vaiſſeau, l'y laiſſant juſqu'à ce que le piquant du vin ſe ſoit diſſipé.

5. *Pour le piquant du Vin d'Eſpagne bâtard ou artificiel.*

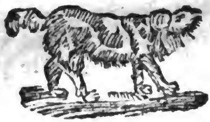
Soutirez le vin & donnez-lui une bonne lie de vin muſcat; prenez 12 pintes d'ale (ou bière ſans houblon) de la meilleure qualité, 8 ou 12 livres d'amandes des meilleures & pilées; vous mettrez le tout dans votre vaiſſeau.

6. *Autre méthode.*

Prenez 25 ou 30 livres de miel écumé, mettez-le dans votre tonneau, & battez le tout avec les blancs de 20 œufs; enſuite laiſſez repoſer votre vin.

7. *Recette pour le Vin d'Espagne artificiel qui a un piquant.*

Prenez iris de Florence, une demi-once de semences d'anis, pour douze sols de vin d'Espagne blanc, pour cinq sols d'eau-rose, & de l'alun, que vous ferez bouillir avec cette eau; ensuite vous mettrez le tout dans votre vin.



SECTION VI.

Moyens pour corriger l'Aigreur des Vins, & les en préserver.

1. *Pour corriger les Vins de France qui sont aigres.*

PRENEZ quatre onces de blé de la meilleure qualité (1), faites-le bouillir dans

(1) Si l'on peut attendre quelque bon effet du froment employé pour cet usage, c'est vraisemblablement à raison d'un principe alcali qu'il contient. Ce principe a été démontré par les expériences de Beccaria, *Inst. Bonon.* tom. II. part. I. pag. 123. Ce physicien prit de la farine de froment, purgée du son autant qu'il est possible; après en avoir enlevé la partie la plus tenue à force de la délayer dans de l'eau, il se déposa au fond du vaisseau une certaine substance, qui, maniée avec les mains & pressée, se convertit peu à peu en une masse molle & fort tenace, immiscible avec l'eau; c'étoit une matière glutineuse d'une très-grande tenacité. Cette matière soumise à l'analyse chimique, donna les mêmes produits que les parties des animaux, & non ceux des végétaux. Savoir un esprit urineux, des huiles & du sel alcali volatil, autant qu'on pourroit en obtenir d'un pareil poids de corne de cerf. Ayant traité de même les farines de féves, d'orge & plusieurs autres, il ne trouva dans aucune de ces farines, cette partie glutineuse non miscible à l'eau, & d'une nature ani-

de l'eau jusqu'à ce qu'il crève ; & lorsqu'il sera refroidi, mettez-le dans le vaisseau dans un petit sac, & remuez le vin avec un bâton : autrement, prenez 5 ou 6 bâtons de cannelle que vous mettrez dans le bondon.

2. *Pour corriger les Vins d'Espagne qui sont aigres.*

Prenez 3 ou 4 pierres à chaux blanches, mettez-les dans un vaisseau de terre, & versez dessus une pinte du même vin ; laissez reposer ce mélange pendant trois ou quatre heures, jusqu'à ce qu'il ressemble à de la bouillie ; ajoutez-y encore 8 ou 12 pintes du même vin ; remuez bien jusqu'à ce que le tout soit devenu semblable à du lait : mettez le mélange dans votre tonneau ; laissez reposer pendant une demi-heure ; goûtez le vin ; & si le piquant ne s'est pas encore dissipé, mettez-y encore de la chaux : quand vous trouverez que l'aigreur se sera entièrement dissipée, prenez 12 pintes de lait, les blancs de trois œufs, un peu de sel, une petite quantité d'eau de fontaine & une demi-once d'alun brûlé ; battez le tout ensemble ; dans un très-court espace

---

male, si ce n'est dans l'épeautre, qui est une espèce d'orge assez commun en Provence, que M. Tournefort appelle *hordeum distichum*, *spica nitida*. Inst. rei Herb. Il est à remarquer que l'épeautre dépouillé de son écorce, approche beaucoup du blé proprement dit.

de temps, votre vin ſera parfaitement blanc & clair, ſans avoir aucun piquant.

3. *Recette pour prévenir l'aigreur des Vins de France.*

Prenez une quantité ſuffiſante de graines de paradis, battez-les & ſuſpendez-les dans le vaiſſeau dans un petit ſac; ou bien éparpillez-les-y dedans. Quelques-uns employent les ſommités de lavande (1).

---

(1) Pour prévenir ou pour corriger l'aigreur des vins de France, M. Bidet a indiqué les procédés ſuivans.

„ Si votre vin commence à être atteint de l'ai-„ greur, dans une pièce de deux cents pintes de „ vin, ôtez-en quatre pintes, que vous remplace-„ rez par quatre pintes de lait de chèvre, tenant „ le vaiſſeau fermé pendant cinq jours, au bout du-„ quel temps vous tranſvaſerez le vin dans un au-„ tre tonneau, le purgeant de ſa lie & du lait qui „ ſera deſcendu au fond; ce vin ne tournera ſûre-„ ment pas : il faut faire bouillir un peu le lait „ pour en tirer l'écume.

„ Pour remédier à un moût qui commence à s'ai-„ grir, jetez dans une pièce de deux cents pintes „ de vin, dix chopines exprimées de raiſins ſecs „ & cuits, que vous mettrez tremper juſqu'à ce „ qu'ils ſoient renflés, & qu'ils ayent repris leur „ groſſeur ordinaire. Si vous voulez rétablir un „ vinaigre dans ſon état naturel, jetez-y de la „ ſemence de poireau. Quelques-uns prétendent „ qu'en verſant dans le vin de la cendre de vigne, „ on l'empêche de tourner à l'aigre; d'autres con-

SECTION VII.

Remèdes pour les Vins épais, troubles, pleins d'impuretés & gras.

1. *Méthode pour corriger les Impuretés des Vins.*

Prenez un linge groſſier & cru, & mettez-le vis à vis le trou que vous aurez fait

„ ſeillent d'y mettre du ſel; d'autres trois onces
„ de régliſſe & autant de ſemences de fenouil,
„ qu'on y laiſſera pendant quatorze jours.
„ Pour empêcher un vin d'aigrir tout à fait,
„ & lui ôter ſa première aigreur, tranſvaſez-le
„ dans un tonneau qui ait bon goût & bonne odeur;
„ répandez-y de la lie du meilleur vin que vous
„ ayez, en quantité raiſonnable; mêlez bien le tout
„ & le laiſſez en cet état juſqu'à ce qu'il ſoit bien
„ clarifié.
„ Vous corrigerez également du vin corrompu,
„ en y jetant des écailles de fer battu, rougies
„ dans le feu.
„ Pour rétablir un vin pouſſé ou tourné, com-
„ mencez par ôter le vin de deſſus ſa lie, mettez-
„ le dans un autre tonneau qui ait été ſoufré;
„ prenez enſuite une demi-livre d'alun de roche &
„ autant de ſalpêtre, que vous mettrez dans le
„ tonneau avant d'y mettre le vin.

Quant aux moyens de prévenir l'aigreur des vins, Baccius nous apprend que de ſon temps on faiſoit un ſecret du procédé ſuivant. Il conſiſte à

au tonneau en le mettant en perce; mettez le vin dans vos outres, & versez-le dans un

---

mettre un peu d'huile d'olive bien pure & bien douce dans le tonneau, de manière qu'elle fasse une légère couche qui couvre la surface, en y jetant ensuite une bonne poignée de petits cailloux de rivière ou du sablon; après on bouche bien le vaisseau avec du plâtre ou de la cendre. Je substituerois volontiers aux cailloux, dit cet Auteur, de l'argile ou du sel desséché au feu. A mon avis, continue-t-il, il n'y auroit pas de meilleur préservatif contre l'aigreur que de la racine pilée & mêlée avec de la bonne huile d'olive Cet usage de l'huile pour conserver les vins, vient des Anciens; l'on a vu ailleurs que César-Constantin le conseille en le mêlant avec du rob. Cet ancien Agronome remarque que ce moyen est propre non seulement pour conserver les vins; mais encore pour les rendre plus généreux, parce qu'il empêche leur exhalation. On sait qu'en Pharmacie, l'on se sert aussi de l'huile pour conserver les différens sucs des herbes ou autres, en en mettant une petite quantité au haut du vase. On le pratique encore souvent pour la conservation du vin en bouteille.

La cause prochaine & principale de l'aigreur de la pousse & du dépérissement des vins, paroît être l'appauvrissement de la liqueur ou la disette des esprits, soit qu'elle vienne de la nature des vins, ou de quelqu'accident.

Le premier cas a lieu, lorsque les raisins étoient d'une pauvre & chétive espèce, ou qu'on les a cueillis avant leur maturité, ou qu'ils avoient été endommagés par les premières gelées, ou qu'enfin ils avoient été privés de vie par la sécheresse & l'intempérie de la saison.

Le second cas arrive, lorsque la liqueur étant

tonneau ſec; prenez 5 ou 6 onces d'alun en poudre & mettez-les dans un vaiſſeau, en

---

riche & aſſez généreuſe dans le commencement, devient enſuite appauvrie par la perte des eſprits, ſoit par oppreſſion ou ſuffocation, ſoit par épuiſement.

Les eſprits du vin ſe trouvent ſuffoqués, lorſque la quantité des impuretés ou de la lie avec leſquels ils ſont combinés, eſt ſi grande & leur crudité & leur viſquoſité ſi rebelles, qu'ils ne peuvent en aucune manière prendre le deſſus ni ſe développer, & qu'en conſéquence ils ſont forcés à céder à la tenacité de la matière, & demeurer ainſi ſans action & dans des entraves. On en a un exemple dans les vins épais de Moravie, dont la qualité très-auſtère & acerbe, empêche le plus ſouvent l'exhalation néceſſaire de leur eſprit; d'où il ſuit qu'ils reſtent troubles, épais & dans l'état de crudité, & par là même ils perdent aiſément leur force. C'eſt pour cette raiſon que leur uſage a été regardé comme très-nuiſible par quelques célèbres Médecins d'Allemagne, & particulièrement par Sennert (1), qui a prétendu qu'ils étoient très-propres à produire le ſcorbut, & qu'ils fourniſſoient la matière de la pierre & de la goutte, par la raiſon qu'ils ſont beaucoup plus tartareux que tous les autres vins. *Craton*, *Conſil.* 10, croit „ que la colique & la paralyſie auxquelles les habitans de „ la Moravie ſont ſi ſujets, ne dépendent que „ de la qualité nuiſible des vins du Pays „. *Cardan* (Conſil. *pro dolore vago*), fait mention d'une colique qui duroit depuis quatre ans, laquelle occupoit non ſeulement le ventre & le pubis, mais

(1) De Scorbuto, cap. 2.

battant bien le vin & l'alun enſemble ; par ce moyen vous clarifierez parfaitement votre vin.

---

encore la poitrine, le dos & la nuque du col, avec des palpitations conſidérables, qu'il attribuoit à l'uſage d'un vin acerbe & auſtère. On peut voir auſſi à ce ſujet, Levinius Lemnius *de occult. natur. miraculis*, lib. 1. cap. 15, & Cireſius *de colico dolore Pictonico*. cap. 4.

Les eſprits du vin peuvent être *épuiſés* ou conſumés, ou tout d'un coup ou par dégrés. Le premier cas arrive par la commotion de l'air produite par les éclairs, laquelle occaſionne un trémouſſement dans la liqueur ; il y a apparence qu'alors les eſprits ſouffrent une diſgrégation & perdent leur mobilité ; d'où il ſuit que la liqueur perd ſa force & pour ainſi dire la vie, qu'on ne peut lui redonner par aucun moyen. Cette perte des eſprits arrive par dégrés de deux manières, par la fermentation accidentelle ou contre nature ; ou par une chaleur externe dont on a un exemple dans la manière de faire le vinaigre. L'on ſait qu'à cet égard la pratique la plus ordinaire, eſt d'expoſer une pièce de vin à l'ardeur du ſoleil, dont les rayons frappant ſur la maſſe de la liqueur, & raréfiant les parties les plus ſubtiles, donnent pour ainſi dire, des ailes aux eſprits pour s'enfuir avec les parties ſulfureuſes les plus volatiles : laiſſant demeurer le ſel, lequel auſſi-tôt déprave & altère le vin par ſon acidité. Cette méthode de faire tourner le vin en vinaigre, eſt celle qui a été pratiquée de tout temps & dans tous les pays. Je doute ſi l'on peut tirer de l'eſprit-de-vin du vinaigre. Cependant il y en a qui ont prétendu que cela étoit poſſible : Sennert a été de ce ſentiment (1).

---

(1) Lib. de Conſenſu Chymic. cum Galen.

2. *Remède pour un Vin qui en certain temps devient plat & gras.*

Prenez pour 4 ou 5 sols d'alun de roche, pilez-le tant soit peu; tirez 16 pintes de vin de votre vaisseau; mettez-y l'alun, & battez bien le tout pendant une demi-heure: remplissez le vaisseau & mettez-le en perce environ trois jours après.

3. *Pour corriger une pièce de Vin d'Espagne qui est gras.*

Prenez une livre d'alun de roche, battez-le bien & mêlez-le avec une certaine quantité du même vin; mettez le tout dans votre tonneau, ayant soin de bien remuer. Lorsque votre vin sera clarifié vous le soutirerez.

4. *Manière de remédier au Vin d'Espagne qui est bourbeux.*

Prenez environ cinq livres de pierres à chaux, battez-les & mettez-les dans votre tonneau; remuez avec un bâton: laissez reposer le vin deux ou trois jours.

5. *Moyen pour rétablir le Vin blanc qui est devenu gras ou jaune.*

La meilleure manière est de tourner le vaisseau le bondon en dessous, après l'avoir assuré avec une cheville, pour faire chan-

ger la lie de place, & de le remuer fortement sans l'ouvrir : on évite par là d'éventer le vin; ce qui arriveroit si on le brouilloit à bondon ouvert, avec un bâton fendu, comme quelques-uns le pratiquent.

SECTION VIII.

Moyens de remédier aux Vins qui ont perdu leur force, & qui sont dans un état de décadence.

1. *Remède pour le Vin Clairet qui est foible & a perdu sa couleur.*

SOUTIREZ-le & mettez-le dans un vaisseau tout frais & sur une lie la plus fraîche que vous trouverez, ayant soin qu'il s'évente le moins qu'il sera possible. Prenez pour cinq ou six sols de tournesol; faites-le infuser dans 12 ou 16 pintes du même vin pendant trois heures, tordez & exprimez ce tournesol, & mettez cette teinture dans votre vaisseau; roulez-le pendant une demi-heure, bouchez-le bien : vous le mettrez en perce dans trois jours.

2. *Remède pour le Vin Clairet qui a perdu sa force & est devenu fade.*

Soutirez-le & donnez-lui une bonne lie

de vin rouge; mettez dans le tonneau quatre pintes de jus de petites prunes de Damas; il s'y établira une légère fermentation, après laquelle le vin aura de la force & sera austère (1).

3. *Pour le Vin Clairet qui est dans un état de décadence.*

Soutirez votre vin, & le transvasez dans un tonneau où vous aurez mis de la lie fraîche & nouvelle avec des copeaux de bois de hêtre.

4. *Moyen d'empêcher les Vins de pousser ou de tourner, s'affoiblir ou devenir bruns.*

On employe à cet effet de l'alun dans une vessie de cochon. Ce même alun battu avec des blancs d'œufs, enlève les impuretés du vin.

5. *Rétablissement des Vins.*

On rétablit les vins avec de l'esprit-de-vin, des raisins, du sucre ou de la cassonade : pour les vins d'Espagne, on se con-

---

(1) Il paroît qu'on obtiendroit encore mieux cette fermentation, en ajoutant à ces prunes des fruits secs plus sucrés, tels que les raisins secs, les figues sèches, & même du sucre, en versant ensuite dans le vin une certaine quantité d'esprit-de-vin.

tente de les soutirer & de les mettre sur une lie fraîche.

6. *Moyen pour corriger les Vins qui sont fades, louches & pleins d'impuretés.*

Prenez de l'alun brûlé en poudre, de la craie, du plâtre : pour le vin d'Espagne, on emploie le marbre blanc calciné, le sel commun & autres semblables substances, qui procurent la précipitation des parties grossières & visqueuses du vin.

7. *Exemple d'atténuation & de clarification des Vins d'Espagne qui sont malpropres & fades.*

Voyez ci-devant, la seconde Section.

8. *Remède pour un Vin d'Espagne artificiel, qui est foible.*

Battez-le bien avec du vin cuit, des blancs & des jaunes d'œufs.

9. *Manière de corriger le Vin blanc qui est fade & visqueux.*

Voyez ci-devant, la seconde Section.

10. *Remède pour le Vin blanc qui est foible & a perdu sa couleur.*

Soutirez-le d'abord, & si vous avez quel-

que bonne lie de vin de Cognac, mettez-l'y dessus; roulez le vaisseau ou battez la liqueur deux fois par jour: au bout de 10 ou 12 jours vous pourrez tirer votre vin, qui aura de la force & une couleur blanche.

11. *Autre méthode.*

Après avoir soutiré votre vin & l'avoir mis dans un autre vaisseau, prenez une demi-livre d'alun de roche, les blancs de six œufs, & une livre de farine de féves ou de riz en poudre, & une petite quantité d'eau de fontaine.

12. *Remède pour le Vin Rouge qui est foible & a perdu sa couleur.*

Soutirez-le, & donnez-lui une lie fraîche de vin d'Alicante ou de vin rouge; prenez 3 livres de tournesol de la meilleure qualité, faites-le tremper dans une certaine quantité du même vin. Quand il aura bien infusé, pressez-le, & mettez ce vin ainsi coloré dans un baril, l'y laissant jusqu'à ce qu'il soit clarifié; alors vous le mettrez dans votre tonneau: de cette manière votre vin deviendra parfait, & aura une couleur brillante.

13. *Autre méthode.*

Prenez un boisseau de baies de sureau bien mûres & mondées de leurs pédicules,

écrafez-les & gardez-les pour en mettre le jus dans le vin au befoin ; par ce moyen il deviendra agréable à boire, il acquerra de la force & une belle couleur.

14. *Remède pour un Vin qui a perdu fa Couleur & fa Force.*

Prenez fix pintes de lait récent, dont vous aurez ôté la crême, les blancs de 22 œufs, une poignée de fel commun, une livre de farine, & pour 3 ou 4 fols d'alun de roche : battez le tout pendant longtemps, & mettez ce mélange dans votre tonneau.

15. *Parfum pour le Vin d'Efpagne qui eft appauvri & qui devient foible.*

Faites un parfum avec les femences d'anis, de fenouil, un peu de foufre, & une petite quantité de poivre long ; broyez légèrement le tout ; mettez-le dans un petit fac de toile que vous mettrez dans le tonneau par le bondon : vous boucherez bien votre vaiffeau, & y laifferez ce fac pendant l'efpace de 7 ou 8 jours.

16. *Autres moyens pour rêtablir les Vins qui font foibles & appauvris.*

Outre la reffource que l'on trouve dans une lie fraîche & généreufe pour donner de

la force & de la vigueur aux vins qui se trouvent appauvris, on a encore diverses préparations qui, semblables à des cordiaux, peuvent ranimer & augmenter les esprits. J'en rapporterai deux ou trois exemples.

Lorsque les vins d'Espagne commencent à devenir foibles, on les restaure avec un sirop cordial, fait avec un vin très-généreux, du sucre & des épiceries.

Pour le vin du Rhin & les vins blancs, il suffit ordinairement d'employer une décoction de raisins secs, & de les mettre dans un vaisseau parfumé.

Pour le vin clairet qui tend à sa consomption, on prescrit une lie nouvelle & riche avec des copeaux de bois de sapin. Les esprits étant refaits par cette lie, on peut les empêcher de s'exhaler par la substance onctueuse de la térébenthine. L'usage de cette substance convient pour les vins très-délicats & très-légers de France (1)

C'est apparemment cette propriété qu'ont les matières onctueuses d'empêcher l'exhalation des esprits du vin, qui a fait dire à

---

(1) Pour empêcher l'exhalation des vins, un ancien Agronome, César-Constantin, conseille d'employer l'argile ou l'eau de la mer; l'on sait que l'une & l'autre ont une onctuosité. Le même Auteur propose encore, ainsi qu'on l'a remarqué ailleurs, l'usage de l'huile bien douce, mêlée avec le *sapa* ou rob.

M. Geoffroi (*Introduction à sa Matière Médicale*), que l'huile d'olive ajoutée à un moût en fermentation, fait produire un vin plus spiritueux.

SECTION IX.

Procédés ou Recettes pour faire certains Vins.

1. *Manière de faire un Vin d'Espagne bâtard ou artificiel.*

PRENEZ 16 pintes de vin blanc, 12 de vin de Canarie vieux, 5 livres de sirop bâtard (1); battez-les bien ensemble & mettez-les dans un baril propre & bien parfumé; donnez à la liqueur le temps de se clarifier.

2. *Méthode pour faire un Vin d'Espagne bâtard brun.*

Prenez les piquettes de vin clairet & de vin blanc; mettez-les dans un tonneau avec celles du vin d'Espagne; prenez 40 livres

(1) Ce sirop est fait avec du vin d'Espagne, du sucre & des épiceries.

de ſirop bâtard, & mêlez bien dans un baquet avec une certaine quantité de ces mêmes piquettes ; mettez ce mêlange dans votre tonneau & battez la liqueur avec un appareil de blancs & de jaunes d'œufs, enſuite laiſſez-la repoſer. Ces piquettes (1) doivent être exemptes de tout piquant.

3. *Manière de faire un Vin du Rhin.*

Prenez une pièce de 252 pintes de vin blanc de la Rochelle, de Cognac ou de Nantes ; ſoutirez votre vin & mettez-le dans un nouveau vaiſſeau bien parfumé ; clarifiez avec le mêlange propre pour le vin blanc, dont il a été parlé ailleurs ; c'eſt-à-dire, avec la colle de poiſſon ; mettez-y 25 ou 30 livres de miel écumé & 4 livres de caſſonade ; battez bien le tout enſemble, & donnez à la liqueur le temps de ſe clarifier. Pour lui donner l'odeur, on y ajoute une décoction de ſemences d'hormin, ce qui lui donne le vrai goût de vin du Rhin.

4. *Autre méthode pour faire un Vin de Rhin.*

Prenez une poignée d'écorces de citron

---

(1) La piquette ou petit vin, ſe fait en verſant de l'eau ſur le marc des raiſins, & l'y laiſſant un peu de temps. Cette boiſſon étoit appelée par les Grecs *deuteros* ou *deuteria* ; c'eſt-à-dire, ſecond vin ; & par les Latins, *Lora*.

desséchées; mettez-les dans 40 ou 48 pintes de vin blanc ; ajoutez-y une pinte d'eau-rose, roulez le vaisseau de haut en bas, ouvrez le bondon & mettez-y une tige d'hormin, que vous y laisserez infuser pendant vingt-quatre heures.

Autre.

Prenez une pièce de vin de la Rochelle, parfumez-le avec un très-bon parfum; prenez les blancs de 8 ou 10 œufs, du sel commun ou d'eau de fontaine, 20 ou 25 livres de miel écumé, 58 ou 60 livres de sucre; battez bien le tout ensemble & bouchez votre vaisseau : vous aurez par ce moyen un vin parfait, qui sera clair & d'une bonne qualité.

5. *Manière de faire un Vin Muscat.*

Prenez une quantité convenable d'eau-rose, deux onces de musc, une once de *calamus aromaticus*, une demi-once de semences de coriandre battues; faites-les infuser dans cette eau, & mettez celle-ci dans un baril de vin d'Espagne ou de Malvoisie.

6. *Manière de faire un tonneau de Vin Muscat.*

Prenez des piquettes de quelqu'espèce qu'elles soient, mettez-les dans un tonneau à

vin muſcat (il faut que vous ſoyez sûr que ces piquettes n'ont aucun piquant); ajoutez-y quatre ou huit pintes de vin cuit; battez le tout enſemble & laiſſez repoſer la liqueur; au défaut de vin cuit, vous pourrez employer un ſirop bâtard, le meilleur que vous pourrez avoir: quatre livres de ce ſirop ſuffiſent pour un muid & demi de vin.

7. *Autre méthode pour faire un Vin Muſcat.*

Mettez dans un muid & demi de vin 120 pintes de vin cuit, lequel n'eſt autre choſe que du vin en moût que l'on a fait bouillir juſqu'à la conſomption d'un tiers, ou bien les lies & les baquetures bouillies & clarifiées: on lui donne l'odeur & le goût avec les ſemences de coriandre préparées, & des copeaux de bois de cyprés. Quelques-ûns à la place de vin cuit employent le ſucre, la caſſonade & le miel, ou le mêlent avec le vin cuit.

8. *Manière de faire un Hyppocras.*

Prenez cardamome, carpobalſamum, de chacun une demi-once, ſemences de coriandre préparées, noix muſcades, gingembre, de chacun deux onces, clous de girofle deux gros; broyez-les, faites-les infuſer pendant 24 heures dans huit pintes de vin, quatre de blanc & quatre de rouge; remuez le

tout & ajoutez-y une pinte & demie de lait : vous pafferez la liqueur à la chauffe d'Hyppocrate, & vous y mettrez une livre de fucre candi pour l'édulcorer.

9. *Autre Méthode.*

Prenez 16 pintes de vin blanc, 4 livres de fucre en poudre, 5 onces de cannelle, une demi-once de clous de girofle, 4 onces de gingembre, deux fols de poivre long & quatre fols de femences de coriandre ; pilez toutes ces fubftances & faites infufer dans le vin, ayant foin de bien couvrir le vaiffeau. Vous y ajouterez une pinte de vin d'Efpagne de la meilleure qualité, en remuant; vous pafferez la liqueur quatre fois par la chauffe jufqu'à ce qu'elle paroiffe claire : vous parfumerez le vaiffeau où vous devez la mettre. Cet hyppocras eft beaucoup meilleur que le précédent.

10. *Méthode pour faire quarante pintes d'Hyppocras.*

Prenez cannelle, gingembre, de chacun 10 onces, poivre long & noix mufcades, de chacun 5 onces, clous de girofle & femences de carvi, de chacun deux onces : faites infufer pendant 24 heures dans du vin moitié vin de Malaga & moitié vin blanc; remuez-les bien enfemble, & paffez la liqueur par un linge; prenez une livre de

ſucre en poudre, verſez-y une pinte de lait que vous paſſerez par une chauſſe. Lorſque votre hyppocras ſera clarifié, vous le mettrez dans un baril & vous lui donnerez un parfum. Cet hyppocras ſe conſervera quatre mois.

11. *Manière de faire un Parfum.*

Prenez un poëlon de terre, mettez-y pour quatre ou cinq ſols de ſoufre en poudre, & pour cinq ou ſix d'eau-de-vie; mettez-le ſur le feu, & lorſqu'il ſera près de bouillir, paſſez ce mêlange par un linge & laiſſez-le refroidir. Ajoutez-y une livre de ſemences de coriandre, un peu de noix muſcade, & du poivre long en poudre. Vous aurez par ce procédé un bon parfum pour toute ſorte de vins.

12. *Manière de faire un muid & demi de Vin d'Alicante.*

Prenez une pipe, lavez-la bien, & prenez une pièce de vin clairet qui ſoit doux & clair; mettez-le dans votre tonneau; ajoutez-y trente-deux pintes de vin cuit, & remuez: avant que d'y mettre ce dernier, prenez trente-deux pintes de vin d'Eſpagne artificiel & tout ce qui vous reſte de piquette de vin clairet: ſi la liqueur n'eſt pas aſſez foncée, vous pourrez y ajouter du vin rouge; & ſi elle n'a pas aſſez de douceur, huit livres de miel; battez bien le tout; laiſſez repoſer

repofer jufqu'à ce que le vin foit clarifié ; alors vous le foutirerez & le mettrez dans un autre tonneau. Enfuite vous prendrez vingt onces de femences d'anis, vous les battrez & les mettrez dans le vaiffeau dans un petit fac par le bondon, l'y laiffant douze ou quatorze jours.

13. *Méthode pour faire quarante pintes de Vin cuit.*

Prenez fix livres de miel & un quarteron de régliffe ratiffée : battez la régliffe dans un mortier avec quatre ou cinq fols d'amandes; faites bien bouillir le tout dans un vaiffeau convenable; ce mélange étant refroidi, exprimez-le & mettez-le dans un barril, & mêlez-y du vin d'Efpagne artificiel, ou du vin de Gafcogne.

14. *Manière de faire ou d'augmenter confidérablement le Vin de Malvoifie.*

Avec trois muids de ce vin, vous pourrez en faire quatre; avec deux, trois & avec un, un & demi, moyennant une addition de piquette ou de petit vin, tel que vous l'aurez, foit celle de vin blanc, de vin clairet ou de vin de Canarie vieux, en ajoutant huit pintes de vin cuit pour chaque tonneau.

15. *Manière de multiplier le Vin dans le temps de disette.*

Égrénez une grande quantité de raisins, tous très-sains, bien mûrs, dont l'écorce soit ferme, entière & sans crevace, & surtout d'une excellente qualité. Remplissez les tonneaux que vous destinez à les recevoir. Refoncez ensuite celui des bouts par lequel vous avez mis votre vendange; ces tonneaux étant replacés sur les chantiers, versez par le bondon de chaque tonneau 30 à 40 pintes de bon vin vieux & fort; achevez ensuite de les remplir avec de l'eau bouillante; laissez ainsi fermenter votre vin pendant quelque temps, selon que l'année est chaude & humide. Chaque fois que vous tirerez de la liqueur de ce tonneau, remplissez-le d'eau; & en le tenant ainsi toujours plein, vous préviendrez l'aigreur qu'il pourroit contracter.

Ce vin, ainsi ménagé, se soutiendra toujours avec une qualité à peu près égale, & fournira au besoin du Propriétaire, pendant une bonne partie de l'année. Lorsqu'il commencera à s'affoiblir trop, on en tirera 16 pots, à la place desquels on mettra autant de bon vin vieux; ensuite on continuera à mettre de l'eau comme auparavant; à mesure que l'on tirera de la liqueur du tonneau, jusqu'à ce que son extrême foiblesse vous oblige à y remettre une seconde fois du vin.

M. Chomel propose encore cet expédient, qui, quoique moins sûr que l'autre, peut cependant servir dans les temps où quelque intempérie a désolé la vigne. Prenez, dit-il, 60 livres de son de froment, soigneusement passé par le tamis; lavez-le pour lui ôter toute sa farine, jusqu'à ce que l'eau en sorte claire. Faites-le ensuite bouillir dans un bassin pendant un quart-d'heure, passez-le à la chausse, & mettez cette liqueur dans une barrique bien lavée, qui tienne 120 pots, mesure de Paris : prenez aussi 4 livres de raisins de passe, légèrement pilés; faites-les bouillir avec de l'eau, pour remplir votre barrique, dans laquelle vous mettez aussi les raisins; faites fondre trois pintes de miel dans un chaudron, avec de l'eau de vos raisins bien chaude, ajoutez pour deux sols de gingembre pilé, une once & demie de cannelle, une once de girofle, deux muscades, & une once de graine de paradis : le tout étant bien pilé & enfermé dans un linge bien clair, jetez-le dans une barrique, que vous laisserez ouverte pendant huit jours; au bout de ce temps, mettez-y une pleine coquille d'œuf de teinture de tartre, & environ gros comme le poing de levain de seigle bien détrempé avec de l'eau de raisin que vous aurez réservée, avec environ une demi-livre de genet, coupé de la longueur du petit doigt : mettez enfin le bondon, & dans 15 jours le vin sera fait.

26. *Manière de faire du Vin propre à servir aux Domestiques.*

Quelques nombreuses que soient les vignes dans un canton, il est toujours de l'économie de ménager le vin, sur-tout quand on a une maison étendue, & qu'on est obligé d'employer un grand nombre de Domestiques, soit à la culture de la vigne, soit aux travaux du labourage. Pour parvenir à cet objet important du ménage, on est dans l'usage dans plusieurs Pays, de faire une certaine boisson, qu'on appelle en Poitou, *piquette*, *rapé*, ou *demi-vin*. Voici comment les Poitevins s'y prennent pour donner à cette liqueur toute la qualité dont elle paroît être susceptible.

Avant d'ôter le moût de la cuve, ils font provision d'eau, autant qu'ils jugent devoir faire de la piquette : aussi-tôt que le vin est hors de la cuve, ils y jettent cette eau; & la diligence est d'autant plus essentielle en pareil cas, que le moût restant à sec, contracteroit inévitablement un goût désagréable, qui ne manqueroit pas de se communiquer à la liqueur, dont on l'arroseroit de nouveau; ils laissent ainsi l'eau en général, prendre couleur dans la cuve, pendant tel espace de temps, que la chaleur ou le froid de l'année l'exige; ils la laissent ainsi cuver pendant huit jours. Lorsqu'ils jugent que la fermentation du vin qui reste est suffisamment faite, ils tirent tout le moût de

cette cuve, dont ils empliſſent une autre; puis ils portent le marc ſur le preſſoir, pour en exprimer la liqueur vineuſe qui reſte encore dans les grains; enſuite le vin preſſuré eſt verſé dans la cuve où l'on a jeté le moût; & quand le tout eſt ainſi mêlé enſemble, on le retire pour le mettre dans les tonneaux.

Ce petit vin eſt en général d'un goût aſſez agréable : on le trouve ſurtout délicieux, lorſqu'après avoir paſſé l'hiver, on peut s'en déſaltérer pendant les chaleurs de l'été. Les Domeſtiques & les Vignerons employent communément cette boiſſon à leur uſage, & cette économie diminue beaucoup la dépenſe qui ſe feroit du bon vin dans les grandes maiſons. Il exiſte même un uſage en Anjou, & ſpécialement à Montreuil-Bellay, pays couvert de vignes, ſelon lequel chaque Propriétaire doit donner à ſon Vigneron un certain nombre de barriques de ce petit vin, à proportion de la quantité des vignes dont il lui confie la culture.

17. *Autre manière de faire du petit Vin.*

Prenez un marc de raiſin bien rouge, & qui ait déjà éprouvé deux coupes ſous le preſſoir : diviſez-le le mieux que vous pourrez, & le portez auſſi-tôt dans une cuve; abreuvez-le d'eau, de manière que cette liqueur excède la hauteur du marc de ſix pouces; laiſſez enſuite cuver le tout pendant une huitaine de jours; & lorſque les eſprits

du vin, qui ſeront reſtés dans le marc, auront ſuffiſamment fermenté avec l'eau, rempliſſez-en vos barriques. Si les futailles vous manquent, vous pourrez faire conſommer cette piquette ſur le marc même ; mais il faut avoir l'attention de le tenir toujours couvert d'eau, autrement votre boiſſon contracteroit bientôt un goût d'aigreur qui la rendroit inſupportable.

SECTION X.

Manière de faire d'excellent Vin blanc de Champagne.

Le raiſin blanc, dit ſenſément M. Chomel, ne donne qu'un vin blanc, ſans force ni qualité, qui jaunit promptement, & qui tombe avant même qu'il ait atteint l'été. Ces petits vins blancs ne ſont preſque plus d'uſage qu'en Anjou ; auſſi ſait-on que ceux qui ſortent de cette Province, ſont rarement potables pendant deux ou trois ans, & ſurtout ſi on les tranſporte au loin ; le vin gris, au contraire qui a l'œil vif, avec l'éclat & la blancheur du criſtal, provient des raiſins noirs, & ſe ſoutient long-temps. Ainſi depuis qu'il n'entre plus de raiſins blancs dans les bons vins de Champagne, celui de la côte de Reims ſe ſoutient huit à dix ans, & celui de la Marne va aiſément à ſix.

Si vous voulez faire d'excellent vin blanc avec des raiſins rouges, commencez par arracher tous les ſeps de raiſins blancs qui ſe trouvent mélangés parmi les autres : cette précaution eſt eſſentielle, car la liqueur des raiſins blancs venant à jaunir, altérera inſenſiblement toute la maſſe de votre vin. Telle étoit la cauſe du peu de durée qu'avoit autrefois le vin d'Ay.

Il eſt donc important de n'employer que

des raiſins noirs, choiſis avec beaucoup de ſoin, & cueillis dans une ſaiſon convenable. Donnez la préférence à ceux qui ne ſont ni trop preſſés, ni trop gros, parce qu'il pourroit arriver qu'ils ne fuſſent pas aſſez mûrs, & qu'ils imprimeroient un goût de verdeur à votre vin. Ne les prenez pas non plus trop mûrs, parce que votre liqueur n'auroit pas aſſez de montant : il n'eſt pas moins important d'éviter qu'ils ſoient trop verts, parce que le vin ſeroit plus dur & trop tardif à ſe faire. Tâchez de ſaiſir le moment de la roſée pour faire vos vendanges; votre raiſin en ſera beaucoup plus frais & plus tendre, & la couleur du vin n'en ſera pas ſi vive : ajoutez que cette roſée donne une quantité que la chaleur trop forte pourroit vous ôter.

Lorſque vous avez atteint le moment de faire vos vendanges, ordonnez à ceux qui en ſont chargés, de cueillir les raiſins le plus promptement qu'il leur ſera poſſible, & en ne leur laiſſant que très-peu de queue : ſéparez ſurtout les grains pourris d'avec ceux qui ſont en bon état. Enſuite employez tant d'attention à les tranſporter, que les grains ne s'écraſent pas. Pour éviter que les raiſins ne s'échauffent, & que la liqueur ne prenne une teinte de rouge, étendez des nappes mouillées ſur les hottes ou les paniers qui ſerviront à les tranſporter juſqu'au cellier. Il ſeroit à ſouhaiter que l'on vendangeat de manière que le ſoleil n'éclairat jamais les

Vendangeurs; auſſi eſt-il important de ceſſer cette opération dès que le ſoleil devient trop ardent : il n'y auroit qu'un temps couvert de nuages qui pourroit permettre de vendanger ainſi pendant le cours du jour.

Après avoir ainſi choiſi les plus beaux raiſins qui doivent ſervir à la première cuvée, on procède à une ſeconde vendange : elle conſiſte à cueillir les gros raiſins ſerrés & un peu moins mûrs que les premiers. On fait enſuite une troiſième cueillette des raiſins verts, deſſéchés & pourris : ces trois ſortes de vendanges produiſent trois eſpèces de cuvées, dont les qualités ſont toutes auſſi différentes les unes des autres, que ſi les raiſins euſſent été cueillis ſur trois différens territoires.

Chaque terroir a ſes qualités particulières : ainſi un terrain léger & pierreux imprime au vin beaucoup de fineſſe & une odeur agréable; un ſol plus ſolide lui donne, au contraire, beaucoup plus de ſubſtance. Si vous voulez donner à votre vin toutes ces qualités, réuniſſez les meilleurs raiſins des deux territoires, & vous perfectionnerez ainſi la vendange de l'un par celle de l'autre. De ce mêlange, dont on ſent aujourd'hui toute l'importance, naît une liqueur exquiſe, qui a la fermeté, la délicateſſe, l'odeur, la couleur vive, en un mot toutes les qualités qu'on peut donner aux vins faits dans nos climats. C'eſt ainſi qu'inſtruit par une longue expérience de l'importance d'un tel procédé, on eſt enfin parvenu à perfection-

ner les fameux vins de Sillery, d'Ay & de Hautvilliers fur Marne.

Ce mêlange très-falutaire, quand il eft fait au moment même de la vendange, peut devenir très-pernicieux, quand on le fait à la cave par des vins déjà exprimés. En coupant ainfi un vin avec un autre, on rifque fouvent de tout gâter : ces liqueurs faites ne s'uniffent prefque jamais bien ; la plus foible change de couleur, & loin d'être corrigée par la bonne qualité de celle qui l'accompagne, elle lui communique les vices qu'elle peut avoir. Mais fuivons les procédés qu'exige la manière de faire de bon vin blanc de Champagne.

Auffi-tôt que les paniers de raifins de la première cueillette font arrivés chez vous, jetez-les fur le preffoir, fans les fouler dans la cuve ; donnez-leur une première ferre ; relevez enfuite ceux qui font écartés de la maffe, donnez-leur-en une feconde, taillez carrément les extrêmités de la maffe, & rejetez par-deffus tout ce qui a été taillé des côtés, & donnez la troifième ferre. Abaiffez ainfi fucceffivement la maffe à diverfes reprifes : les deux premières tailles doivent être faites avec beaucoup de dextérité & de vîteffe ; & fi l'on veut avoir du vin parfaitement blanc, il ne faut y employer qu'une petite heure, y compris les deux ferres : le moût qui coule du preffoir dans la cuve, paroît toujours tirer un peu fur le rouge ; mais il perd infenfiblement cette

couleur, en se purifiant dans le tonneau par la fermentation, & il devient très-blanc : on l'appelle cependant *vin gris*, parce qu'on ne le fait qu'avec des raisins noirs.

Si vous désirez faire une liqueur encore plus parfaite que celle-ci, mettez à part le moût qui sort de la première serre : le vin qui en sort, ou la substance la plus fine & la plus exquise du raisin, s'appelle *vin de goutte*. Une telle liqueur est plus délicate; mais elle manque souvent de la substance qu'elle pourroit avoir si on la mêloit avec la serre suivante : ce mêlange s'appelle *cuvée de vin fin*. Il y a des personnes qui mêlent encore ce vin de goutte avec celui de la première taille, mais la prudence exige qu'on s'en abstienne, si l'on ne veut courir risque de tacher son vin.

Le vin de la première taille peut former seul une fort bonne boisson : les vins de taille prennent une couleur d'autant plus vive, que l'action du pressoir se fait plus sentir : la raison physique en est fort aisée à s'appercevoir ; c'est que les pellicules qui se détachent de la pellicule du raisin, étant ce qui donne la rougeur au vin, celle-ci doit augmenter à mesure que la pression devient plus considérable. D'après ces principes, ceux qui désirent avoir un vin parfaitement blanc, doivent éviter avec la plus grande attention les secousses que pourroient éprouver les voitures qui charient leur vendange. Ce choc se faisant sen-

tir ſur les dehors du raiſin, les liqueurs qui ſont dans le tiſſu de l'enveloppe, ſe joignent, dès la première ſerre, au ſuc du raiſin, & le vin contracte alors la couleur d'œil de perdrix.

On eſt aſſez dans l'uſage de mêler le vin de la troiſième taille à celui de la quatrième; & cette pratique eſt aſſez importante quand les années ſont chaudes, & le vin chargé de couleur; ſi le vin de la quatrième taille eſt trop couvert, on le mêle avec ceux des cinquième ou ſeptième tailles. Ces tailles ne ſe font pas ſi promptement que les deux premières: on employe une bonne demi-heure de la troiſième à la quatrième, autant de la quatrième à la cinquième, & une bonne heure & demie de la ſixième à la derniere.

Le vin qu'on tire des troiſième & quatrième tailles, ſe nomme *Vin de taille :* celui qui provient des trois dernières, s'appelle *Vin de preſſoir.* Le premier eſt un peu plus coloré que l'œil de perdrix, & aſſez agréable à boire, ſurtout dans les bonnes années. Le vin de preſſoir, qu'on appelle auſſi *Vin de rebut*, eſt très-rouge, dur, & propre à former la boiſſon des Domeſtiques.

SECTION XI.

Manière de faire les Vins rouges de Champagne, de Bourgogne, & de quelques pays méridionaux de la France.

ON a déjà dit que le vin rouge prenoit une couleur d'autant plus vive, que le mélange des liqueurs contenues dans le tissu de la pellicule des grains du raisin, avec le suc de la substance intérieure de ces mêmes grains, étoient plus parfaits. Si vous voulez donner une forte teinture à votre vin, foulez les raisins, & faites-les cuver avant de les presser; la couleur sera d'autant plus rouge que vous les laisserez cuver plus longtemps; mais cette méthode offre un inconvénient qu'on ne sauroit trop s'empresser de prévenir; car la liqueur amère & acide qui est dans la grappe, étant emportée par la même chaleur qui détache les sucs du raisin, elle se mêle à toute sa masse, & y répand une amertume qui rend le vin insupportable, surtout dans les années froides. Pour éviter cet inconvénient, il est essentiel de vendanger par la plus grande ardeur du soleil; l'action de cet astre sur les parties extérieures du raisin, y produit plus d'effet que ne feroient plusieurs jours de cuves : le raisin se cuve alors très-promptement, &

ſouvent en moins de vingt-quatre heures, le vin eſt aſſez parfait pour mériter d'être tiré dans les tonneaux. Si le ſoleil vous refuſe ſes rayons au moment des vendanges, vous ſubſtituerez à ce moyen celui d'égrainer les raiſins : tel eſt l'uſage des Bourguignons & des Francs-Comtois.

Pour faire de bon vin de Bourgogne, choiſiſſez les meilleurs raiſins de votre vignoble, c'eſt-à-dire, ceux qui ſeront bien mûrs & qui ne ſeront pas pourris; égrainez-les & les mettez à meſure dans la cuve; ce vaiſſeau étant plein, deux hommes armés chacun d'un rabot, ſemblable à celui dont on ſe ſert pour éteindre la chaux vive, agiteront continuellement le marc, juſqu'à ce qu'on en tire le moût. Dans les années chaudes & quand la vendange ſe fait par un beau temps, vingt-quatre heures ſuffiſent, comme on l'a dit, pour faire le vin. Mais quand la vendange eſt pluvieuſe, ou que le raiſin n'eſt pas tout auſſi mûr qu'il devroit l'être, il faut au moins deux ou trois jours.

Pour tirer le moût de la cuve, enfoncez-y un mannequin, au travers duquel il puiſſe paſſer ſéparé du marc : en le puiſant ainſi, vous l'entonnerez ſucceſſivement dans vos futailles. Le vin qui reſte au fond de la cuve, & qu'on eſt obligé de tirer par la cannelle, n'eſt pas ſi bon que le premier.

Tels ſont à peu près les procédés que l'on met en uſage dans toute la Bourgogne,

la Champagne, & la Franche-Comté, lorſqu'on veut faire de bon vin rouge : il en eſt autrement de quelques pays méridionaux de la France, tels que le Poitou, l'Angoumois, la Saintonge & l'Aunis. Dans ces contrées, lorſqu'on veut faire de bon vin rouge, on foule un peu le raiſin noir à pieds nus avec la quantité de raiſins blancs qu'on juge néceſſaire pour le faire plus ou moins couvert : à meſure que le moût en ſort, on le porte avec des ſeaux dans la cuve où il doit fermenter : on prend enſuite le marc que l'on charge dans des hottes, & que des hommes montent au deſſus de la cuve pour le répandre dans le moût : on ne remplit pas entièrement ce vaiſſeau ; on a ſoin, au contraire, de laiſſer quelques eſpaces vides, pour que le marc n'en excède pas les bords au moment de la fermentation tumultueuſe. Pour éviter une trop grande évaporation des parties ſpiritueuſes du vin, on couvre la cuve d'environ deux pouces d'épaiſſeur de rapes bien foulées : on choiſit communément celles qui proviennent du raiſin blanc.

L'uſage eſt dans ces provinces de ne tirer le vin de la cuve qu'après l'y avoir laiſſé fermenter pendant huit jours : ſouvent cette liqueur demeure ainſi pendant quinze jours, & cela dépend de la qualité du raiſin, de la grandeur du vaiſſeau qui contient la vendange, & de la couleur plus ou moins foncée qu'on veut donner au

vin. Plusieurs personnes, persuadées que la rape du raisin blanc mêlée avec celle du raisin noir, imprime au vin une âcreté désagréable, prennent toutes les précautions pour qu'il n'en entre pas dans leur cuve; elles se contentent d'y mettre la quantité de moût blanc qu'elles jugent nécessaire pour diminuer la couleur du vin. En effet, on ne peut se dispenser dans ces contrées de mêler environ un tiers de moût blanc & deux tiers de rouge, si l'on veut faire une bonne liqueur.

Les Poitevins ne tirent leur vin de la cuve que lorsqu'il est froid, clair & transparent : on s'assure de ces qualités, en la perçant à peu près à moitié de sa hauteur. Le vin est reçu dans une enchère, d'où on le verse dans un entonnoir qui l'introduit dans la barrique: quelques Cultivateurs sont dans l'usage de laisser ensuite leur tonneau débondé; & la seule précaution qu'ils prennent pendant plusieurs mois, est de couvrir l'ouverture du bondon d'une feuille de pampre ou de papier; cette négligence qui permet aux parties les plus spiritueuses du vin de s'exhaler, mériteroit bien d'être abandonnée. Quoique le bondon ne doive pas être artistement fermé dès le commencement, de crainte que la fermentation tumultueuse ne vienne à faire sauter les cercles & briser le tonneau, il est toujours essentiel de le fermer médiocrement pendant le premier mois : lorsque le

temps du plus grand bouillonnement eſt paſſé, il eſt important de le ſerrer autant que ſi on vouloit tranſporter les tonneaux dans une autre Province. Le vin renfermé ainſi, ſans aucune iſſue, conſerve toute ſa qualité, & dépoſe tranquillement au fond du vaſe qui le contient, les parties hétérogènes qui n'ont pas pu s'en ſéparer en cuvant.

SECTION XII.

Dénombrement des principaux Raiſins qui ſervent à faire le Vin.

Mais qui pourroit compter & nommer tous les vins?
On compteroit plutôt & les ſables Numides,
Et les flots entaſſés ſur les plaines humides.

IL feroit, en effet, très-difficile de mettre ici ſous les yeux de nos Lecteurs toutes les eſpèces de raiſins que l'on cultive dans les vignobles; indépendamment du nombre prodigieux que l'on en trouve dans les Ouvrages des Agronomes, les difficultés ſe multiplient encore lorſqu'on réfléchit ſur la multiplicité des noms que chacune de ces plantes portent en différens pays. Souvent il arrive que ceux des ſeps que l'on diſtingue des autres dans une province, ne ſont que les mêmes ſous une dénomination différente : une nomenclature parfaite, ſi elle n'étoit impoſſible, offriroit au moins de très-grandes difficultés. C'eſt ce qui nous a déterminé, d'après Chomel & quelques autres Ecrivains non moins reſpectables, à borner nos recherches au petit nombre d'eſpèces dont nous allons donner le détail.

1. Toute eſpèce de vigne dont le fruit ſert à faire du vin, s'appelle *Vitis Vinifera*, dans les ouvrages de nos Naturaliſtes: la racine de cette plante tend toujours à

s'enfoncer profondément en terre; les tiges deviennent insensiblement ligneuses, se contournent irrégulièrement, & perdent facilement leur écorce qui est brune, & qui se détache par lanières. Les feuilles, dont les sarmens sont garnis, s'appellent *pampres*. La plante entière porte le nom de *sep*; les feuilles sont larges, découpées très-profondément en plusieurs lobes anguleux, dont les bords sont dentelés inégalement en pointes : les fleurs sont jaunâtres & répandent une bonne odeur; les grains, d'abord très-acides, s'adoucissent en mûrissant, & de verts qu'ils étoient, ils prennent diverses couleurs : les uns deviennent noirs, ou rougeâtres, ou violets, d'autres, d'un vert très-pâle ou blond, ou dorés ou roux; tous sont couverts d'une espèce de fleur blanche, qu'ils ne perdent que par le frottement : ce sont ces grains qu'on nomme *raisins*.

2. Le *Morillon noir hâtif*, que les Anglois nomment *julygrape :* ses grains sont ronds, petits, noirs & sucrés; la peau en est fort dure, aussi sont-ils sans goût. Comme ils sont mûrs dès la Magdelaine, c'est-à-dire, vers la fin du mois de Juillet, ils ont au moins le mérite de la primeur.

3. M. Chomel considère comme une espèce de morillon noir, le pineau que l'on nomme *auvernat* dans l'Orléanois; c'est une erreur : autant le morillon est dur & désagréable, autant le pineau est tendre & délicat : celui-ci donne de très-bon vin; &,

quoiqu'en dise l'Auteur que l'on vient de citer, on le mange avec beaucoup d'agrément; ses grains sont un peu longs; ses grappes sont très-garnies & parviennent cependant à une juste maturité. C'est avec cette espèce de raisin que les Poitevins font leur meilleur vin, tel que celui qui porte le nom de *vin de Saint-George* & de *Dissay*, qui jouit d'une réputation distinguée dans la province.

4. Vers le même temps que le morillon hâtif, mûrit un petit raisin assez rond, dont les grappes sont courtes & serrées : il est noir, sa peau mince, son suc très-agréable; les oiseaux & les mouches en sont très-avides : & c'est pour le sauver du pillage qu'on est obligé de le faire garder continuellement.

5. La *Vigne de Mantoue* donne également un fruit fort hâtif; il est mûr dès le commencement d'Août, la grappe en est assez grosse, & n'est pas sujette à couler; son grain est assez gros, plus long que rond, fort jaune, ambré, & d'un suc extraordinaire & très-délicat.

6. Le *Chasselas blanc*. Ce raisin est excellent, les grappes en sont ordinairement grosses & divisées par le haut en larges grappillons; les grains sont blancs, ronds, fermes : ils prennent une couleur ambrée en mûrissant, lorsqu'on a le soin de les dépouiller des feuilles qui les empêchent de recevoir les rayons du soleil : leur suc est exquis & très-abondant. Ce sont de tous les raisins

ceux qui ſe gardent le plus long-temps; on en conſerve ſouvent à Paris juſqu'à la Saint-Jean, ſurtout lorſqu'ils ont été cueillis pendant un temps ſec & en pleine maturité : on les recueille communément au mois de Septembre & quelque temps avant les autres.

7. Le *Chaſſelas noir* : celui-ci ne diffère du blanc que par la couleur de ſes grains, qui, ſur un fond blanchâtre, prennent une teinte noire ou rouge ſale. Ce raiſin eſt très-bon; pluſieurs le préfèrent même au chaſſelas blanc; mais il mûrit un peu plus tard que celui-ci.

8. Le *Chaſſelas muſqué :* celui-ci a un goût peut-être plus exquis & plus diſtingué que les deux autres : il eſt auſſi beaucoup plus charnu, & comme eux, il acquiert de fort bonne heure ſon point de maturité : il mûrit même fort bien en Angleterre, quand l'eſpalier eſt placé ſur une bonne expoſition.

9. Le *raiſin d'Autriche.* La feuille de cette eſpèce eſt découpée en lobes tout auſſi nombreux & auſſi étroits que celle du perſil : le raiſin petit, blanc & doux, reſſemble aſſez au chaſſelas, il charge beaucoup; mais le vin qu'on en fait a peu de qualité : quelques Payſans Provençaux appellent cette eſpèce, *la tardariè.*

10. Le *raiſin de Corynthe :* ſes grains ſont petits, aſſez ronds, ſans pepin, & remplis d'une eau délicieuſe & ſucrée : il y en a de noirs, de violets, & de blancs. Le violet eſt fort ſujet à couler, & c'eſt pour cela

qu'il veut être taillé plus long que les autres vignes : les uns & les autres mûrissent en Septembre, & passent rapidement : les grappes sont courtes, bien serrées, & leur rafle si tendre qu'on peut la manger avec les grains. Le Corynthe blanc est le plus estimé.

11. Le *Muscat* ou *Frontignan*. Ce raisin, très-estimé sur nos tables, ne produit communément en France que du vin médiocre; ses grains sont ronds, fermes, très-gros & d'un goût musqué & très-agréable : on en connoît de blancs, de rouges, de violets & de noirs. Les violets sont, à mon avis, les plus agréables : les noirs mûrissent beaucoup mieux que les blancs, parce que les grappes en sont moins serrées : aussi éclaircit-on les grains du blanc quand on veut qu'il devienne parfaitement mûr. Les abeilles, les guèpes, les mouches, les fourmis, livrent de fréquens assauts au muscat. *La malvoisie* & le *Gennetin* d'Orléans sont des espèces de muscats.

12. Le *Muscat d'Alexandrie*. Les grappes de ce raisin sont très-volumineuses; leurs grains sont longs, gros & musqués : on en trouve quelquefois sans pepin, souvent avec un seul. Indépendamment du goût exquis qu'a ce raisin, il peut aussi se conserver long-temps; mais, originaire d'un climat beaucoup plus chaud que le nôtre, il ne parvient chez nous à sa parfaite maturité, que lorsqu'il est planté sur une terre qui ne soit pas froide : il y en a de blanc & de rouge.

13. Quelques Auteurs parlent d'un raiſin panaché de noir & de blanc, dont on ne conſidère que la ſingularité. Le muſcat rouge eſt ordinairement gros & un peu panaché de brun avant ſa maturité, c'eſt ce qui l'a fait prendre pour une eſpèce particulière.

14. Le *Bordelais*, auſſi connu ſous le nom de *Verjus* : ſes grappes ſont ordinairement groſſes, longues & larges par le haut; les grains ſont oblongs, pointus & d'un vert pâle : leur peau eſt dure; leur goût d'abord très-âpre, devient paſſablement doux vers la mi-Octobre; mais on n'en fait aucun cas pour manger cru : il eſt très-propre à faire du verjus & des confitures.

Cette vigne, dont on connoît trois eſpèces qui produiſent des raiſins blancs, rouges & noirs, peut être greffée ſur toute ſorte de plans : elle réuſſit ſurtout parfaitement ſur ceux qui ſont ſujets à couler, tels que le Damas, le Corynthe violet & le muſcat muſqué.

15. M. Chomel fait mention du *Beaumier* ou *ſervimen*, qui eſt très-propre à faire du vin; mais cet Ecrivain & ſon Continuateur n'en diſent pas davantage.

16. La vigne *de Damas* eſt un excellent raiſin pour ſervir ſur les tables : ſa grappe eſt fort groſſe & longue; le grain très-gros, long & ambré, n'a qu'un pepin : comme il eſt fort ſujet à couler, il veut être taillé un peu plus long que les autres ; il y en a de blancs & de rouges.

17. Le raiſin d'*Abricot* eſt ainſi appelé, à cauſe de ſa couleur qui eſt jaune & dorée comme celle de l'abricot : c'eſt une eſpèce de Bordelais, dont la grappe eſt belle & très-groſſe.

18. Le *Melier :* il y en a de blancs, de noirs & de verts. Le melier blanc eſt un raiſin délicieux, ſoit pour faire du vin, ſoit pour manger : il charge beaucoup, & ſe garde aſſez. Les Poitevins en font beaucoup ſécher au four, pour le manger pendant l'hiver où il eſt excellent.

Le Melier noir n'eſt pas ſi bon, & le vin qu'on en fait n'a pas tant de force que celui qui provient du melier blanc.

Le Melier vert, que M. Chomel confond mal à propos avec le melier blanc, eſt le plus recherché de tous : il charge beaucoup, coule peu, & le vin n'en jaunit jamais.

19. *Le Bourguignon* eſt noir, aſſez gros, meilleur à faire du vin qu'à manger : on l'appelle auſſi *farinau*, parce que les feuilles ſont couvertes d'un duvet cotonneux & blanc ; il charge beaucoup, & donne des grappes groſſes & fort courtes : les grains ſont oblongs ; & comme ils ſont fort ſerrés, il y en a toujours une partie qui ne mûrit jamais : on connoît du Bourguignon blanc, gris & noir.

20. Le *Noireau* ou le *Teinturier d'Orléans:* Cette eſpèce, fort mauvaiſe à manger, charge beaucoup la couleur du vin ; ſon ſuc eſt d'un rouge foncé, différent en cela des autres raiſins,

ſins, qui, quoique fort noirs, ont le ſuc ordinairement blanc; ſes feuilles ſont très-rouges, & ſes grains médiocrement gros. Ces ſortes de raiſins ne ſont propres qu'à donner de la couleur au vin; cuvé ſeul, il rendroit de fort mauvaiſe liqueur : on aſſure que ſon ſuc eſt excellent pour guérir les bleſſures.

21. Le *Taulier*, eſt un raiſin noir, fort commun en Provence, & aſſez reſſemblant au teinturier d'Orléans : il eſt rond, un peu ferme, doux au goût & noircit les lèvres.

22. Le *Rognon de Coq*, eſt une eſpèce de Bordelais blanc, dont le grain eſt oblong & fort gros; il mûrit communément fort tard : & il eſt beaucoup meilleur à faire du verjus que du vin. Il réuſſit beaucoup mieux en treille qu'en pleine terre.

23. Le *Samoireau* ou *Quille de Coq* : Cette eſpèce, quoiqu'aſſez reſſemblante à la dernière, eſt tout à fait différente; ſes raiſins ſont fort gros & bons à manger.

24. Le *Grand-Guillaume* : cette eſpèce, que M. Garridel diſtingue avec raiſon du rognon de Coq, eſt aſſez commune dans les vignes des environs d'Aix. Les grappes en ſont prodigieuſes en groſſeur & en longueur : quelques-unes pèſent juſqu'à douze livres; les grains ſont noirs & reſſemblent à de petites prunes.

25. Le *Raiſin de Hambourg*, apporté en Angleterre par un nommé *Warner*, donne de groſſes grappes : les grains, tantôt rouges, tantôt noirs, ſont un peu alongés, de

médiocre grosseur, très-sucrés & vineux, quand ils ont atteint leur maturité : on les recueille ordinairement en Octobre, aux environs de Londres.

26. Le *Raisin de Pétersbourg*, offre de très-belles grappes; les grains en sont gros, alongés & très-noirs : le mérite de ce fruit se borne à une magnifique apparence. En Angleterre, où il ne mûrit que fort tard, on ne trouve pas qu'il ait beaucoup de goût.

27. Le *Marroquin* ou *Barbaroux*, est un gros raisin violet, qui a des grappes d'une grosseur extraordinaire, & dont le grain est gros, rond & dur, le bois rougeâtre, & la feuille rayée de rouge : il y en a de cette espèce qui rapporte extraordinairement, & qui fleurit trois fois l'année. Le fruit de la S. Jean tourne & vient en maturité, quand l'automne est chaude & sèche; quant à la troisième fleur, elle ne réussit jamais.

28. Le *Raisin d'Italie*, dit *Pergoles*, est de deux sortes, blanc & violet; la grappe est grosse & longue; le grain longuet & clair semé : il est fort agréable au goût, mais il mûrit difficilement en France.

29. Le *Raisin d'Afrique*, assez semblable à celui du Grand-Guillaume, est très-gros, ses grains ressemblant à des prunes; les grappes sont extraordinaires par leur grosseur : son grain est plus long que rond & plat vers la pointe; le bois en est très-gros, la feuille très-grande & fort large : il ne produit

guère que dans les treilles, & il exige beaucoup de ſoleil pour parvenir à ſa maturité : il y en a de rouge & de blanc.

30. Le *Jouanins*, offre des grains fort pointus, verdâtres, mollets & aſſez doux : cette eſpèce eſt fort commune dans les vignes de Provence ; il mûrit de fort bonne heure, quelquefois à la fin de Juin.

31. On trouve aux environs d'Aix une eſpèce de petit raiſin aſſez agréable, & que les Provençaux nomment *raiſin Grec ;* ſes grappes ſont fort petites, les grains en ſont ſerrés, d'un rouge foncé, durs & croquans ; leur ſaveur, quoique fort douce, laiſſe ſur la fin un peu d'aſtriction.

32. Il ne faut pas confondre cette eſpèce avec *la vigne Grecque* ou *le Saint-Jacques en Galice*, fort commune en Eſpagne ; c'eſt une eſpèce de Bordelais rouge qui a le grain gros & rond ; ſon fruit eſt doux, hâtif & fort bon à faire du vin ; ſa grappe eſt magnifique, & ſa feuille dans la maturité de fruit, devient panachée de rouge.

33. Le *Gamé* blanc & noir, eſt un raiſin qui charge beaucoup ; le vin en eſt d'une médiocre qualité, & ſon plan ne dure que fort peu d'années.

34. Le *Gouais* blanc & violet, eſt excellent pour faire du vin : la grappe en eſt très-groſſe & fort longue ; les graines en ſont gommeuſes, ſucrées & molaſſes : les vignes qui en ſont compoſées durent fort long-temps.

35. Le *Piquant Pole* est un raisin blanc fort doux & très-agréable : on l'appelle *Pizutelly* en Italie ; le grain en est gros, très-long & formé en pointe des deux côtés.

Il y a aussi le *Pizutelly* violet, qu'on appelle vulgairement *la Dent de Loup* : son grain est long, mais moins pointu que le Pizutelly blanc ; il est assez agréable au goût, & fait d'assez bon vin.

36. Le *Raisin Suisse* est plus curieux que bon ; la grappe est grosse & longue ; ses grains sont rayés de blanc & de noir, & quelquefois mi-partie.

37. Le *gros Noir d'Espagne*, ou *la Vigne d'Alicante* : sa grappe est fort grosse & très-garnie de gros grains : ces sortes de raisins sont fort bons à manger, mais meilleurs encore à faire du vin.

38. Le *Frementeau* est d'un gris rouge : sa grappe est assez grosse, le grain fort serré, la peau dure, & son suc excellent, c'est à cette espèce de raisin que le vin de Sillery, si estimé dans toute l'Europe, doit son agréable qualité.

39. La *Blanquette de Limois*, est un raisin blanc & clair comme du verre ; la grappe en est longue & assez grosse : cette espèce charge beaucoup, & son jus est délicieux & fort doux.

40. La *Roche blanche & noire*, est un raisin qui charge beaucoup, dont la grappe est grosse & longue ; son grain assez menu & fort serré, a beaucoup de peine à mûrir : c'est une espèce de petit Bordelais.

41. On appelle dans le même Pays, *Aulivetos* ou *Testicules de Gau*, un raisin qui mûrit de fort bonne-heure, après les espèces les plus hâtives; les grains sont longs, pointus, d'un noir rougeâtre & d'une saveur douce; peut-être est-ce le même que le samoirau, dont nous avons parlé.

42. La *vigne des Boucaniers:* Cette espèce réussit assez bien dans le Canada; ses sarmens sont pleins de jus, & on les suce pour se désaltérer: les feuilles sont entières, fort épaisses & succulentes; les grains sont d'un violet foncé. M. Duhamel dit en avoir élevé de pepins qu'il avoit reçus du Canada.

43. *Vigne du Canada :* ses feuilles sont grandes & assez ressemblantes à celles de l'érable. M. Duhamel dit avoir élevé de pepin une vigne de Canada, qu'il croit être celle-ci : elle pousse & fleurit plus de 15 jours avant les autres; mais ses fleurs sont dépourvues d'étamines, ce qui fait qu'elle ne donne pas de fruit. Comme elle défleurit avant que les autres vignes entrent en fleurs, on n'a pas encore pu la mêler avec quelques espèces propres à la feconder: elle se dépouille aussi plutôt que les vignes de France.

44. La *Vigne Vierge :* Elle est ainsi nommée, de ce qu'elle donne rarement des fruits; ces sarmens grimpent de manière à tapisser les plus hautes murailles, en s'y cramponant, & faisant toujours de nouveaux progrès pendant une longue suite d'années: elle s'est très-bien naturalisée en France,

où on l'a apportée du Canada ; ses particules sont alternes, & chacune d'elles porte cinq feuilles, plus ou moins volumineuses en ovale alongé, pointues par les deux bouts, terminées en longues pointes à leur extrêmité antérieure, dentelées de loin en loin en scie sur leurs bords : elles rougissent en automne, ce qui produit un bel effet, après quoi elles tombent.

On trouve fort communément dans les haies du Poitou & de l'Angoumois, une vigne vierge assez semblable à celle-ci, mais qui est originaire du Pays.

FIN.

TABLE

Des Matières contenues dans ce Volume.

INTRODUCTION.

FIN.

